



POSTRES DE LA TERRA

**POSTRES ELABORADES  
ARTESANALMENT  
AL NOSTRE RESTAURANT**

**L'arròs amb llet vegà** 7,5 €

*Arròs amb llet de coco, cruixent d'arròs, espècies i mango.*

**El nostre cafè irlandès fumat** 8 €

*Borratxo al whisky fumat, escuma de cafè i xocolata negra.*

**Les trufes de xocolata i tòfona negra** 7 € | 2,5 € u.

*Farcides de xocolata blanca i tòfona, banyades una a una amb cobertura i cacau i acompanyades amb terra de xocolata.*

**La crema catalana** 8 €

*Milfulls de pasta caramel·litzada i crema catalana muntada amb sorbet d'albercoc.*

**Els gelats i sorbets artesans** 3 € u.

*Elaborats per nosaltres de forma artesanal al restaurant.*

*Pregunta'ns quins tenim.*

**El suís de xocolata i coco** 7 €

*Mousse de xocolata calenta a la tassa amb escuma de coco i nucli gelat de xocolata.*

**La flor i nata** 7,5 €

*Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma amb flor d'hibisc i fruits vermells.*

**Els formatges de la Terra** 9 €

*Elaborats artesanalment a les Terres de Lleida amb llets crues de vaca, ovella i cabra.*

*Afinats per nosaltres.*

**POSTRES ELABORADOS  
ARTESANALMENTE  
EN NUESTRO RESTAURANTE**

**El arroz con leche vegano** 7,5 €

*Arroz con leche de coco, crujiente de arroz, especias y mango.*

**Nuestro café irlandés ahumado** 8 €

*Borracho al whisky ahumado, espuma de café y chocolate negro.*

**Las trufas de chocolate y trufa negra** 7 € | 2,5 € u.

*Rellenas de chocolate blanco y trufa, bañadas una a una con cobertura y cacao y acompañadas con tierra de chocolate.*

**La crema catalana** 8 €

*Milhojas de pasta caramelizada y crema catalana montada con sorbete de albaricoque.*

**Los helados y sorbetes artesanos** 3 € u.

*Elaborados por nosotros de forma artesanal. Pregúntanos cuáles tenemos.*

**El suizo de chocolate y coco** 7 €

*Mousse de chocolate caliente a la taza con espuma de coco y núcleo helado de chocolate.*

**La flor y nata** 7,5 €

*Pannacotta de nata artesana de Les Obagues-Talma, con flor de hibiscus y frutos rojos.*

**Los quesos de la Tierra** 9 €

*Elaborados artesanalmente en las Tierras de Lleida con leche cruda de vaca, oveja y cabra.*

*Afinados por nosotros.*

**ARTISAN DESSERTS  
ELABORATED IN  
OUR RESTAURANT**

**Vegan rice with milk** 7,5 €  
*Rice with coconut milk, crispy rice,  
spices and mango.*

**Our smoked Irish coffee** 8 €  
*Smoked whisky baba with coffee froth  
and black chocolate.*

**Black truffle and chocolate truffles** 7 € | 2,5 € u.  
*Stuffed with white chocolate and truffle,  
smothered with cocoa and chocolate earth aside.*

**Catalan crème brûlée** 8 €  
*Candied puff pastry with whipped Catalan crème brûlée  
and apricot sorbet.*

**Artisan ice creams and sorbets** 3 € u.  
*Made by us in an artisanal way.  
Ask for availability.*

**Coconut and chocolate Swiss** 7 €  
*Chocolate fudge mousse with  
coconut froth and frozen chocolate core.*

**Crème de la crème** 7,5 €  
*Panacotta made with artisan cream from  
Les Obagues-Talma, with hibiscus flower  
and red fruits.*

**The cheese from the Land** 9 €  
*Artisan made in the Lands of Lleida with cow, sheep and  
goat raw milk, with our special touch.*

