

# CUINA DE LA TERRA

*– Producte de proximitat, de temporada i de qualitat –*

---

## POSTRES ELABORADOS ARTESANALMENTE EN EL RESTAURANTE

---

<b>El arroz con leche vegano</b>	7,5€
Arroz con leche de coco, crujiente de arroz, especias y mango.	
<b>Los cítricos en texturas</b>	8€
Bizcocho de mandarina con crema de azahar y helado de bergamota.	
<b>La torrija</b>	7€
Pan escaldado con crema inglesa de vainilla y caramelizado, con sorbete de fruta de la pasión.	
<b>Las trufas de chocolate y trufa negra</b>	7€
Rellenas de chocolate blanco y trufa, bañadas una a una con cobertura y cacao, y acompañadas con tierra de chocolate.	2,5€ unidad
<b>La crema catalana</b>	8€
Milhojas de pasta caramelizada y crema catalana montada con sorbete de melocotón.	
<b>Los helados y sorbetes artesanos</b>	3€ unidad
Elaborados por nosotros de forma artesanal. Pregúntanos cuales tenemos.	
<b>El suizo de chocolate y coco</b>	7€
Mousse de chocolate caliente a la taza con espuma de coco y núcleo helado de chocolate.	
<b>Los quesos de la Tierra</b>	9€
Elaborados artesanalmente en las tierras de Lleida con leche cruda de vaca, oveja y cabra. Afinados por nosotros.	

---

## POSTRES ELABORADES ARTESANALMENT AL RESTAURANT

---

<b>L'arròs amb llet vegà</b>	7,5€
Arròs amb llet de coco, cruixent d'arròs, espècies i mango.	
<b>Els cítrics en textures</b>	8€
Biscuit de mandarina amb crema de flor de taronger i gelat de bergamota.	
<b>La torrada de Santa Teresa</b>	7€
Pa escaldat amb crema anglesa de vainilla i caramel·litzat, amb sorbet de fruita de la passió.	
<b>Les trufes de xocolata i tòfona negra</b>	7€
Farcides de xocolata blanca i tòfona, banyades una a una amb cobertura i cacau, i acompanyades amb terra de xocolata.	
	2,5€ unitat
<b>La crema catalana</b>	8€
Milfulles de pasta caramel·litzada i crema catalana muntada amb sorbet de préssec.	
<b>Els gelats i sorbets artesans</b>	3€ unitat
Fets per nosaltres de forma artesanal al restaurant. Pregunta'ns quins tenim.	
<b>El suís de xocolata i coco</b>	7€
Mousse de xocolata calenta a la tassa amb escuma de coco i nucli gelat de xocolata.	
<b>Els formatges de la Terra</b>	9€
Elaborats artesanalment a les terres de Lleida amb llets crues de vaca, ovella i cabra. Afinats per nosaltres.	