

VINS DOLÇOS PER POSTRES

Vinos dulces para postre · Vins de dessert recommandés · Recommended dessert wines

Garnatxa de la bóta	Copa	2,90€
MoscateLL de la bóta	Copa	2,90€
Pedro Ximenez Lustau	Copa	4,50€

MoscateL Chivite col 125 vendimia tardís (Navarra)	37,5 cl.	28,00€
<i>moscateL</i>	Copa	9,50€

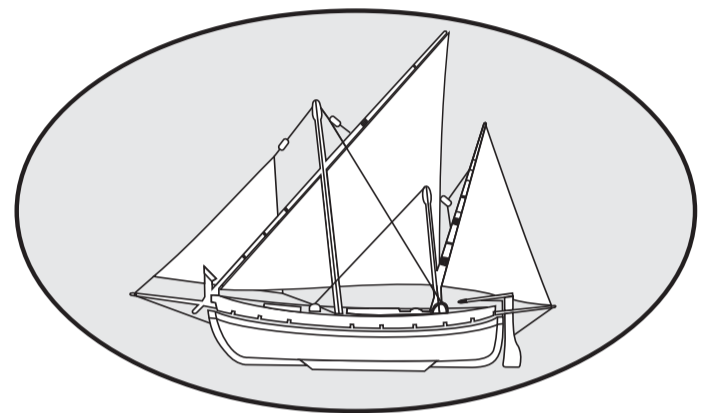
Garnatxa de l'Empordà solera de 12 anys (Peralada)	37,5 cl.	22,00€
<i>garnatxa roja, garnatxa blanca</i>	Copa	7,50€

Garnatxa Airam (Celler Espelt)	50,0 cl.	24,00€
<i>garnatxa dolça amb Solera</i>	Copa	4,50€

QUEVALL LICORS ARTESANS

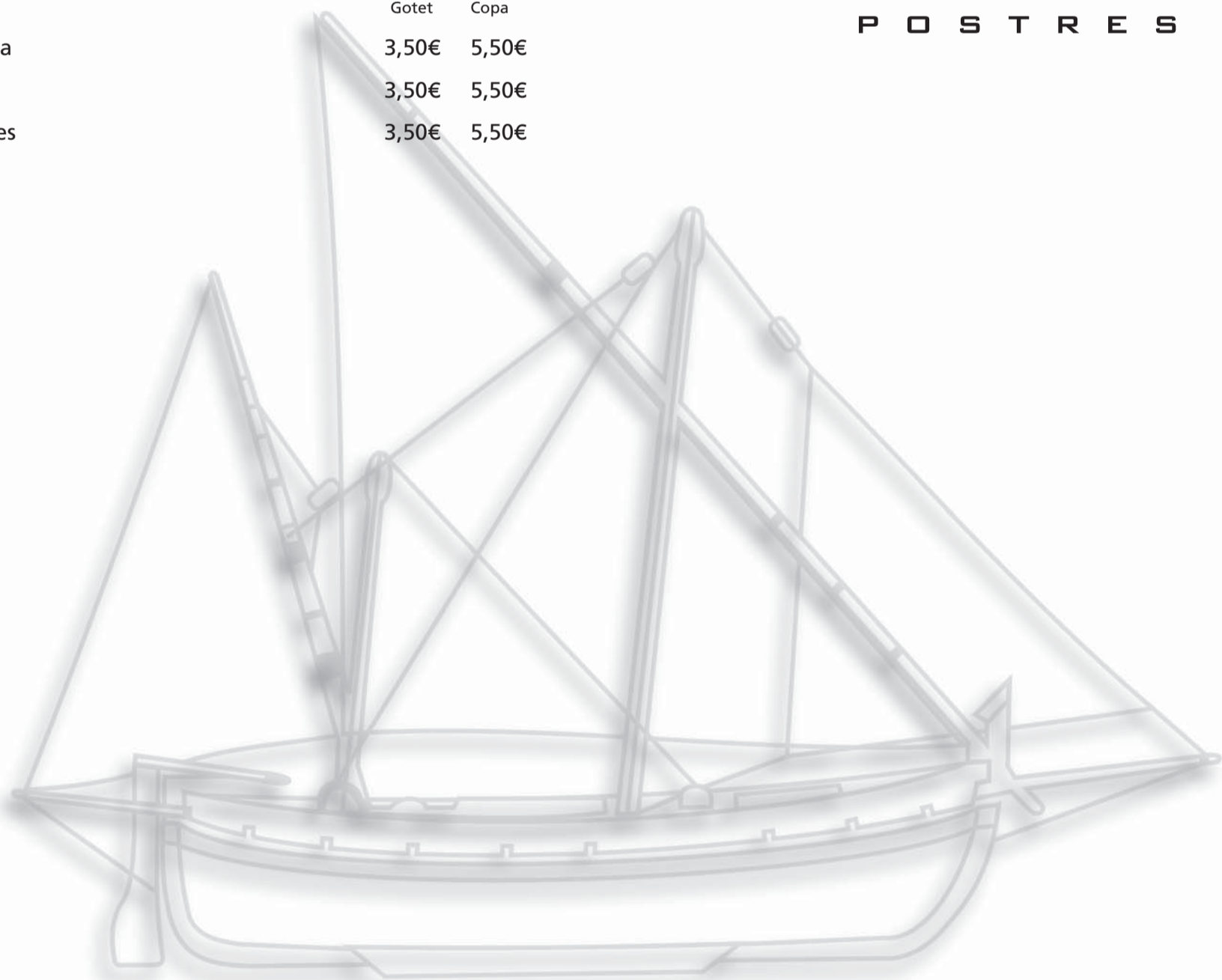
Licors elaborats a Llança

	Gotet	Copa
Licor de llimona	3,50€	5,50€
Licor d'herbes	3,50€	5,50€
Ratafia d'herbes	3,50€	5,50€



EL VAIXELL

D E S S E R T S
P O S T R E S



Postres del MENÚ GASTRONÒMIC i del MENÚ MIGDIA

Carpaccio de pinya al cointreau amb gelat de canyella
Carpaccio de piña al cointreau con helado de canela

Pastís de formatge fresc
Pastel de queso fresco

Raviolis cruixents de cremós de xocolata amb gelat de figues
Raviolis crujientes de cremoso de chocolate con helado de higo

Gelat de bescuit glacé amb xocolata calenta
Helado de bescuit glacé con chocolate caliente

Farcellets de pasta cruixents farcits de tarta tatin de poma
Envoltura de pasta crujiente rellena de tarta tatin de manzana

Pecat de xocolata
Chocolate

Xuixo de Girona amb terra de "Conguitos" i gelat de vainilla
"Xuixo" de Girona con base de "Conguitos" y helado de vainilla

Postres A LA CARTA

"Volcà de prunes amb Armagnac", es conserva líquid a l'interior i es torna pessic a l'exterior, amb gelat de vainilla (14 min) 6,50€
"Volcán de ciruelas con Armagnac", se conserva líquido en el interior y se vuelve bizcocho en el exterior, con helado de vainilla

Fina tarta de pasta de full amb poma i gelat de xocolata (14 min) 6,50€
Fina tarta de hojaldre con manzana y helado de chocolate

"Coulant de xocolata" bescuit tebi de xocolata fosa amb xarrup de mandarina (14 min) 6,50€
"Coulant de chocolate" bizcocho tibio de chocolate fundido con sorbete de mandarina

Assortit de formatges artesans d'ovella, vaca i cabra 11,00€
Surtido de quesos

Raviolis cruixents de cremós de xocolata amb gelat de figues 5,00€
Raviolis crujientes de cremoso de chocolate con helado de higo

Carpaccio de pinya al cointreau amb gelat de canyella 5,00€
Carpaccio de piña al cointreau con helado de canela

Pastís de formatge fresc 5,00€
Pastel de queso fresco

Gelat de bescuit glacé amb xocolata calenta 5,00€
Helado de bescuit glacé con chocolate caliente

Farcellets de pasta cruixents farcits de tarta tatin de poma 5,00€
Envoltura de pasta crujiente rellena de tarta tatin de manzana

Pecat de xocolata 6,00€
Chocolate

Xuixo de Girona amb terra de "Conguitos" i gelat de vainilla 6,00€
"Xuixo" de Girona con base de "Conguitos" y helado de vainilla

Desserts MENU GASTRONOMIQUE & MENU

Carpaccio d'ananas au cointreau et glace à la cannelle
Ananas-Carpaccio mit Cointreau auf Zimteise
Pineapple carpaccio with Cointreau and cinnamon ice cream

Gâteau au fromage frais
Frischer Käsekuchen / Cream cheese pie

Raviolis croustillants au chocolat à la glace de figues
Knusprige Ravioli mit Schokoladencreme und Feigeneis
Crispy and creamy chocolate raviolis with fig ice cream

Glacé glacée à la crème glacée au chocolat chaud
Glacé-Eis mit heißer Schokolade / Glacé ice cream ice cream with hot chocolate

Rouleaux de pâte crouillante farcis au tarte tatin de poma
Knusprige Teigrolle gefüllt mit Apfel tatin / Shortcrust pastry, filled with apple tatin

Le chocolat
Schokolade / Chocolate

"Xuixo" de Girona à base de "Conguitos" et glace à la vanille
"Xuixo" de Girona mit einer Basis aus "Conguitos" und Vanilleeis
/ "Xuixo" from Girona based on "Conguitos" and vanilla ice cream

Desserts CARTA

« Volcan de prunes à l'Armagnac », liquide à l'intérieur et consistant à l'extérieur, avec sa glace à la vanille (14 min) 6,50€
"Pflaumenvulkan mit Armagnac", drinnen flüssig und draussen hart, mit Vanilleeis
"Prune volcano with Armagnac" – the liquid is conserved inside and it turns firm on the outside, served with vanilla ice cream

Fine tarte à la pâte feuilletée à la pomme et glace au chocolat (14 min) 6,50€
Feine Apfeltorte aus Blätterteig mit Schokoladen
Fine puff pastry apple pie with chocolate ice cream

Coulant au chocolat, génoise tiède au chocolat fondu avec sorbet à la mandarine (14 min) 6,50€
Warmer Biskuit "Schokolade-Coulant" mit zerlaufener Schokolade und Mandarinen-Sorbet
"Chocolate coulant", warm biscuit with melted chocolate and tangerine syrup

Plateau de fromage 11,00€
Käseplatte / Cheese platter

Raviolis croustillants au chocolat à la glace de figues 5,00€
Knusprige Ravioli mit Schokoladencreme und Feigeneis
Crispy and creamy chocolate raviolis with fig ice cream

Carpaccio d'ananas au cointreau et glace à la cannelle 5,00€
Ananas-Carpaccio mit Cointreau auf Zimteise
Pineapple carpaccio with Cointreau and cinnamon ice cream

Gâteau au fromage frais 5,00€
Frischer Käsekuchen / Cream cheese pie

Glacé glacée à la crème glacée au chocolat chaud 5,00€
Glacé-Eis mit heißer Schokolade
Glacé ice cream ice cream with hot chocolate

Rouleaux de pâte crouillante farcis au tarte tatin de poma 5,00€
Knusprige Teigrolle gefüllt mit Apfel tatin / Shortcrust pastry, filled with apple tatin

Le chocolat 6,00€
Schokolade / Chocolate

"Xuixo" de Girona à base de "Conguitos" et glace à la vanille 6,00€
"Xuixo" de Girona mit einer Basis aus "Conguitos" und Vanilleeis
/ "Xuixo" from Girona based on "Conguitos" and vanilla ice cream