

POSTRES	
Albaricoque, lavanda y yogur	5€
Jardín Zen de chocolate blanco Ivoire, vainilla, mango y brioche de té Matcha	7€
Nuestra versión de “mel i mató” con nueces pecanas caramelizadas y yogur	5€
Espuma de coco con su crumble, piña salteada, albahaca, chile y granizado de piña	5€
Origen cacao: maracuyá, chocolate Guanaja 70% y café	5€
COPAS O PARA LLEVAR	
Manzana, macadamia caramelizada y vainilla Bourbon	3,5€
Mousse de coco, crema de té Matcha, mango y fruta de la pasión	3,5€
Fresas, crema de limón, chantilly y Streusel de vainilla	3,5€
Brownie, frambuesa y crema de cacahuete	3,5€
FRUTA	
Ensalada de fruta fresca Línia	5€
Fruta en ceviche de coco y cilantro	6€
PARA ACOMPAÑAR	
Catánias	6€
Madalenas de piñones y limón	3,5€
Buñuelos caseros del Empordà	3,5€
Melindros con chocolate caliente	3,5€
Cookie americana de chocolate y nueces	3€
Cookie americana de avena y pasas	3€

NUESTRAS PEQUEÑAS CREACIONES	
Sacher DO Almanac de naranja	4,5€
Opera Liceo	4,5€
Tartaleta de frambuesa	4,5€
Nuestro banoffee	4,5€
Tartaleta de mango, lima y coco	4,5€
Selva negra crujiente con cerezas al Kirsch	4,5€
Tarta de limón y merengues en textura	4,5€

MERIENDA

Prueba nuestras creaciones dulces y saladas acompañadas de una infusión de té o café	
Selección de tentaciones dulces	8€
Selección de tentaciones dulces y saladas	12€
Selección de tentaciones dulces y copa de cava	12€
Selección de tentaciones dulces, saladas y copa de cava	18€

Todos los precios incluyen el 10% de IVA

CHOCOLATE 100%	
Chocolate Almanac	7€
Músico de chocolate blanco, frutos rojos, almendras y pistachos	2,5€
Músico de chocolate negro, orejones, avellanas y nueces	2,5€
Nuestra selección de bombones caseros	6€
Fresas con chocolate	6€
TARTAS Y PASTELES	
Pastel de queso	4,5€
Tarta de chocolate “Oreo”	4,5€
Pastel de zanahoria	4,5€
HELADOS ARTESANOS	
Sacher DO Almanac	4,5€
Avellana	4,5€
Chocolate	4,5€
Vainilla	4,5€
Stracciatella	4,5€
Yogur	4,5€
Crema catalana	4,5€
Sorbete de maracuyá	4,5€
Sorbete de frambuesa	4,5€