



# POSTRE

Tiramisú 7€

Pastís de formatge, coulis de cirera 8€

Profiteroles, crema de taronja 7€

Préssec, marshmellow, cruixent de mel i gelat de romaní 8€

Textura de xocolata, avellanes, gerds 8€

Selecció de sorbets i gelats 2,5€- 1 bola

No dubtis en parlar amd l'equip sobre possibles intoleràncies o al·èrgies



## CAFÈ

Espresso	2€
Espresso doble	2,5€
Americà	3€
Tallat	2,8€
Cappuccino	3,8€
Cafè amb llet	4€
Flat white	3,8€
Matcha latte	4€
Iced americà	3,5€
Iced latte	4,5€

## INFUSIONS

S&S N°1 - Ceilan Breakfast	3,5€
S&S N°4 - Earl Grey Luxus	3,5€
S&S N°7 - Indian Chai	3,5€
S&S N°9 - Tharib (Green with Mint)	3,5€
S&S N°10 - Gíngebre llimona	3,5€
S&S N°12 - Mint Splash	3,5€
S&S N° 19 - Manhattan (Rooibos, Apple, Cinnamon)	3,5€
S&S N° 20 - Cosmic (Hibiscus)	3,5€
S&S N° 31 - Chamomille	3,5€
The Marco Polo	4,5€

## SUCS

Orange Juice	6€
Apple Juice	6€
Pineapple Juice	6€
Tomato Juice	6€



## **BRANDY & COGNAC**

### BRANDY I CONYAC

Brandy Torres 15 14€

Brandy Torres Jaime I 45€

Cognac Remy Martin VSOP 25€

Cognac Hennessy VSOP 25€

Cognac Hennessy XO 75€

Calvados Christian Drouin VSOP 25€

## **DIGESTIUS**

Ratafia Surrealista Catalana De L'Empordà 10€

Ratafia Surrealista Catalana De L'Empordà 10€

Limoncello Di Capri 10€

Fernet Branca 12€

Baileys 10€

Vecchio Amaro Del Capo 10€



## **LIQUEURS**

- Italicus 18€
- De Caffè Borghetti 12€
- Mozart Chocolate Dark 14€
- Saint Germain 16€
- Humo De Chile Chipotle 18€
- Maraschino Originale Luxardo 12€
- Mastic Tears Classic 14€
- Chartreuse Verte 14€
- Chartreuse Jaune 14€
- Salvia Limone 14€
- Dry Curacao Pierre Ferrand 14€
- Amaretto Disaronno 12€
- Pastis Pernod 45 12€

## **SWEET WINES**

- Niepoort 10 years old 6€
- Torres Floralis Moscatel Oro 4€
- Toro Albalá Pedro Ximénez Don PX 2021 5,5€