

Esponja de chocolate, cremoso de avellana y frambuesa <b>V</b>	9,50€
Espanya de xocolata amb d'avellana i gerd / Chocolate sponge with hazelnut and raspberry	
Tarta de queso con coulis de frutos rojos <b>V G</b>	8,50€
Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells / Cheesecake with red fruit coulis	
Crema Catalana <b>V G</b>	8,00€
Crema Catalana / Catalan Cream	
Esfera cremosa de chocolate con corazón de fresa <b>VV G</b>	9,00€
Esfera cremosa de xocolata amb cor de maduixa / Chocolate sphere with strawberry heart	
Tartaleta de mango y coco al perfume de lima <b>V</b>	9,50€
Tartaleta de mango amb coco i perfum de llima / Mango tartlet with coconut and lime zest	
Tiramisu de chocolate blanco con fondue de café <b>V</b>	9,00€
Tiramisu de xocolata blanca amb fondue de café / White chocolate tiramisu with coffee fondue	
Nuestra tabla de quesos servida con membrillo, nueces, mermelada y tostaditas: Manchego, Tetilla gallega, Chozuelo, Ocelli de castaño, Blau de Jutglars <b>V</b>	16,00 €
La nostra taula de formatges servida amb codony, nous, mermelada i torradetes: Manchego, Tetilla gallega, Ocelli Castagno, Blau de Jutglars / Cheese board served with quince, walnut, orange jam and croutons: Manchego, Galician Tetilla, Chozuelo, Ocelli de castagno, Blau de Jutglars	
Moscatel vino dulce / Moscatel vi dolc / Muscatel sweet wine	8,00 €
Licores / Licors / Liqueurs	6,00 €
Grappa Nonnino // Grappa Nonnino / Nonnino Grappa	7,00 €
Grappa Reserva / Grappa Reserva / Reserve Grappa	9,00 €

**V** Vegetariano / Vegetarià / Vegetarian **VV** Vegano / Vegà / Vegan

**G** Sin Gluten / Sense Gluten / Gluten free **L** Sin Lacteos / Sense Lactis / Dairy Free

VIVO ®

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

POSTRES / DOLÇOS / DESSERTS