

- Esponja de chocolate, cremoso de avellana y frambuesa** **V** 13
·Esponja de xocolata amb d'avellana i gerd / Chocolate sponge with hazelnut and raspberry.
- Tarta de queso con coulis de frutos rojos** **V G** 11
·Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells / Cheesecake with red fruit coulis.
- Crema Catalana** **V G** 10
·Crema Catalana / Catalan Cream.
- Esfera cremosa de chocolate con corazón de fresa** **VV L** 11
·Esfera cremosa de xocolata amb cor de maduixa / Chocolate sphere with strawberry heart.
- Tartaleta de mango y coco al perfume de lima** **V** 12
·Tartaleta de mango amb coco i perfum de llima / Mango tartlet with coconut and lime zest.
- Pan de banana tibio, mantequilla de cacahuete y helado de avellana** **V** 13
·Pa de banana tebi, mantega de cacauet i gelat d'avellana.
Warm banana bread, peanut butter, hazelnut ice cream.
- Trufa casera de chocolate negro** **V** (2Ud.) 7
·Tòfona casolana de xocolata negra / Homemade dark chocolate truffle.
- Helado de 2 sabores** 9
Pistacho Siciliano/Chocolate Belga/ Vainilla Madagascar /Caramelo Salado /Avellana / Mango
·Gelat de 2 sabors
Festue Sicilià/Xocolata Belga/ Vainilla Madagascar /Caramel Salat /Avellana / Mango
·2 flavor ice cream
Sicilian Pistachio/Belgian Chocolate/ Madagascar Vanilla/Salted Caramel/Hazelnut/Mango
- Nuestra tabla de quesos servida con membrillo, nueces, mermelada y tostaditas:** **V** 23
Manchego, Tetilla gallega, Chozuelo, Ocelli de castaño, Blau de Jutglars.
·La nostra taula de formatges servida amb codony, nous, mermelada i torrades:
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.



VIVO[®]

TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

POSTRES · DOLÇOS · DESSERTS