

# DESSERTS

## Traditional

Traditionnel

**Catalan cream with carquinyoli de farro de la Garrotxa. 3,50**

Crème catalane au carquinyoli de farro de la Garrotxa.

**Natural orange juice. 3,30**

Jus d'orange naturel.

**Assorted natural fruit. 3,30**

Assortiment de fruits naturels.

Made by us (desserts made at the moment, waiting time 10 minutes min.)

Fait maison (desserts faits en ce moment, temps d'attente 10 minutes min.)

**The house ice cream biscuit with almonds, raisins and hot chocolate. 4,30**

Le biscuit à la crème glacée maison aux amandes, raisins secs et chocolat chaud.

**The Volcanet of dark chocolate with tangerine sorbet. 5,60**

Le Volcanet de chocolat noir au sorbet mandarine.

**Red fruit stew with white chocolate cake and mint sorbet. 5,60**

Ragoût de fruits rouges avec une touche de chocolat blanc et de sorbet à la menthe.

**The pineapple braised with cream and ratafia ice cream. 5,10**

L'ananas braisé à la crème et glace au ratafia.

**The classic apple pie with toffee and vanilla ice cream. 5,10**

La tarte aux pommes classique avec caramel et glace vanille.

**The Llaminer of Volcanic Cuisine, chocolate dome with hot chocolate. 6,10**

Le Llaminer de la Cuisine Volcanique, dôme au chocolat au chocolat chaud.

**The dark chocolate brownie with walnuts and yogurt ice cream. 5,10**

Le brownie au chocolat noir aux noix et glace au yaourt.

To share 2 people

Partager 2 personnes

**Chocolate fondue with seasonal fruit with cornmeal and buckwheat cake. 7,50**

Fondue au chocolat aux fruits avec biscuit de farine de maïs et fajol.

Artisan ice cream and sorbets in tulip **5,20**

Glace artisanale et sorbets en tulipe

**Fageda yoghurt ice cream, coconut ice cream, Jijona nougat ice cream, chocolate ice cream, Italian vanilla ice cream, hazelnut ice cream, ratafia ice cream, tortell d'Olot ice cream, mint sorbet, tangerine sorbet, lime and lemon sorbet.**

Crème glacée au yogourt Fageda, crème glacée à la noix de coco, crème glacée au nougat Jijona, crème glacée au chocolat, crème glacée à la vanille italienne, crème glacée aux noisettes, crème glacée au ratafia, crème glacée à la tortell d'Olot, sorbet à la menthe, sorbet mandarine, sorbet citron vert et citron.

To accompany with dessert (5 cl)

Pour accompagner le dessert

Ratafia Russet **2,95** – Moscatell d'Empordà. Celler Espolla. **3,75** – Sinols Garnatxa de l'Empordà. **3,75** – Vittios, vi dolç. DO Penedès. **4,90** – Harveys Pedro Ximénez Sherry, DO Jerez. **4,20** – Osborne Pedro Ximénez, DO Jerez. **3,80**

Symphonic dessert menu (choose between)

Dessert au menu Symphonique (au choix)

**Panna cotta cream and vanilla with strawberries.**

Crème panna cotta et vanille aux fraises.

**Red fruit soup with white chocolate brownie and mint sorbet.**

Soupe de fruits rouges avec brownie au chocolat blanc et sorbet à la menthe.

**Crème caramel of Ratafia with Xixona nougat ice cream.**

Ratafia crème caramel avec glace au nougat Xixona.

**Cup of pineapple, toffee and lime.**

Tasse d'ananas, caramel et citron vert.