




ES

LES VOLTES DE CALELLA

by ES PORTAL

Precios por persona
Precios con el IVA
vigente incluido

 Todos nuestros
postres son gluten free

POSTRES

CREMA CATALANA LES VOLTES Crema catalana con coulis de frutos rojos, bizcocho de azúcar caramelizado y helado de canela	5,60 €
EL CHOCOLATE DE ES PORTAL Ganache de chocolate negro con crujiente de sésamo negro y helado de casís con crumble de almendras	6,50 €
EL COULANT Coulant de chocolate con crema inglesa de vainilla y helado de yogur de cerezas	6,70 €
LEMON PIE Merengue quemado con crema de limón, helado de lima y crumble de almendras	6,70 €
HELADOS DE ANGELO CORVITTO Cassís, caramelo con mantequilla salada, lima, canela o yogur de cerezas	6,80 €
«RECUIT» DE CAN PAUET Crujientes de avellana con cremoso de <i>recuit</i> , coulis de café y helado de miel	7,00 €
UNAS IRRESISTIBLES Surtido de trufas artesanas (chocolate negro de cacao puro, ratafía y chocolate blanco con té matcha)	7,80 €
TATIN DE MANZANA  Manzana de Torroella caramelizada al estilo Tatin con milhojas, crujiente y helado de caramelo con mantequilla salada	7,90 €



ES

LES VOLTES DE CALELLA

by ES PORTAL

Precios por persona
Precios con el IVA
vigente incluido

VINOS DULCES

VI DE GLASS GEWÜRZTRAMINER · (Gramona) · DO Penedès (100% Gewürztraminer)	5,50 €
Vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos. Muy afrutado, perfumado y refrescante a la vez, equilibrando su dulzura.	
MOSCAT VI DOLÇ DE L'EMPORDÀ (Celler Mas Llunes) · DO Empordà (100% Moscatell gra petit)	5,60 €
Elaborado con moscatel de grano pequeño. Color pajizo. Aroma a fresco, fruta fresca, balsámico, floral, notas de miel. En boca es fresco, afrutado, equilibrado.	
SOMNIS DE GERISENA (Gerisena) · DO Empordà (100% Garnatxa Roja)	6,00 €
Amplio y goloso en boca, tiene aromes de fruta blanca pasificada y Frutos secos tostados, con notas de nueces verdes características de los rancios más preciados.	
ZUSSLIN RIESLING ORSCHWIHR (DomainValentinZusslin) · AOC Alsace (100% Riesling)	6,20 €
Aroma de flores blancas secas y notas cítricas. Buena dulzura y acidez. Marida muy bien con postres a base de fruta.	
PETIT MANSENG · (Raventós d'Allella) · DO Alella (100% Petit Manseng)	6,30 €
De color Dorado con reflejo verdoso. Nariz intensa y compleja. Notas florales, cítricas y tropicales. En boca posee gran armonía. Es fresco y sedoso, equilibrado recuperando las notas afrutadas.	
NOE PX (González Byass) · DO Jerez (100% Pedro Ximénez)	7,70 €
Elaborado con uva Pedro Ximénez pasificada al sol y envejecido más de 30 años de la forma tradicional sobre redoras de esparto. Color ébano con irisaciones yodadas. Aroma de higos, café y especias frescas y sedoso al paladar.	