



## POSTRES

<i>Recuit</i> con miel de romero y nueces caramelizadas	<b>7,50€</b>
Texturas de chocolate	<b>11,75€</b>
Sorbetes y helados El Far	<b>7,50€</b>
<i>Tarte Tatin</i> de pera con helado de pistachos	<b>7,75€</b>
Pasta brisa con fruta natural y sorbete de mandarina	<b>8,00€</b>
Queso fresco caramelizado con briox, fruta seca y sorbete de manzana verde	<b>8,00€</b>
Crema catalana	<b>7,00€</b>
Brownie con helado de vainilla	<b>7,75€</b>

**Precios con IVA incluido**



## VINOS DE POSTRE

<b>Espelt Garnatxa Jove</b> <i>D.O. Empordà</i>	<b>3,00€</b>
<b>Perelada Garnatxa 12 Anys</b> <i>D.O. Empordà</i>	<b>7,50€</b>
<b>Masia Pairal Can Carreras Muscat</b> <i>D.O. Empordà</i>	<b>4,40€</b>
<b>El Grifo Malvasia 2010</b> <i>D.O. Lanzarote</i>	<b>5,00€</b>
<b>Ochoa Moscatell Vendimia Tardía</b> <i>D.O. Navarra</i>	<b>5,80€</b>
<b>Olivares Dulce Monastrell</b> <i>D.O. Jumilla</i>	<b>5,50€</b>
<b>Lustau P.X San Emilio</b> <i>D.O. Xerès</i>	<b>5,00€</b>
<b>Viña 25 Pedro Ximenez</b> <i>D.O. Xerès</i>	<b>4,00€</b>
<b>Molino Real</b> <i>D.O. Málaga</i>	<b>9,50€</b>
<b>De Muller Vi de Misa</b> <i>D.O. Reus</i>	<b>3,00€</b>
<b>Chivite Vendimia tardía</b> <i>D.O. Navarra</i>	<b>11,50€</b>

**Precios con IVA incluido**