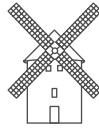




arrosseria
XÀTIVA
LOS POSTRES






* Todas nuestras recetas de elaboración propia están cocinadas con leche sin lactosa

DISFRUTA DE LA FRUTA

Zumo de naranja + helado de vainilla  






Copa de fresas con nata  

Mousse de cítricos con corazón de frambuesas (by Canela Fina)   




Vasito de toffee, coco y limón   





Piña del monte con crema quemada  

LOS CLÁSICOS (elaboración propia)




Tarta Xàtiva de chocolate y confitura de fresas     


Crema catalana tradicional   





Frasco de tiramisú de la casa   

Crepe relleno de vainilla artesanal y bañado con jugo de naranja    



PARA LOS CHOCOLATEROS Y CAFETEROS

Falso coulant de chocolate blanco, mango y crumble de canela (by Canela Fina)    

Café irlandés o Café escocés 

Texturas de chocolate grand cru 70% (by Oriol Balaguer)    

PARA QUEDARTE HELADO 

Helados y sorbetes (by DelaCrem)  



REPOSTERÍA LÍQUIDA



1/2 FLORALIS (0,50 L)

MOSCATEL ORO

El momento más dulce

 100% moscatel de Alejandría

 Fermentación depósito inox.

% 15%

 D.O. Cataluña

 Voluptuoso, concentrado, ligero, amplio y delicado

 Aperitivos, pasteles de frutas, flanes, puddings, y frutos secos. También con quesos

 93 puntos Wine Up / 85 puntos Peñín



3/8 GRAMONA (37,5 cl)

VINO DE HIELO

Esencia de la parte más noble de las viñas


 100% gewürztraminer (eiswein)

 Fermentación depósito inox. 2 meses y medio

% 9,5%

 D.O. Penedès (Cataluña)















 Afruitado, expresivo, dulce y refrescante

 Postre de frutas, hojaldre, crema pastelera, foies, quesos, y pasta blanda

 93 puntos Peñín / 92 puntos Repsol



SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

-  Cereales que contengan gluten y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.
-  Crustáceos y productos a base de crustáceos.
-  Huevos y productos a base de huevo.
-  Pescado y productos a base de pescado.
-  Cacahuets y productos a base de cacahuets.
-  Soja y productos a base de soja.
-  Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
-  Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, panacas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
-  Apio y productos derivados.
-  Mostaza y productos derivados.
-  Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
-  Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg ó 10 mg / expresado como SO2.
-  Altramuces y productos a base de altramuces.
-  Moluscos y productos a base de moluscos.



Sin gluten



Sin lactosa



Vegetariano