




CA

LES VOLTES DE CALELLA

by ES PORTAL

Preus per persona
Preus amb l'IVA
vigent inclòs

 Totes les nostres
postres són gluten free

POSTRES

CREMA CATALANA LES VOLTES Crema catalana amb coulis de fruites vermelles, pa de pessic de sucre caramel·litzat i gelat de canyella	5,60 €
LA XOCOLATA D'ES PORTAL Ganache de xocolata negra, cruixent de sèsam negre i gelat de cassís amb 'crumble' d'ametlles	6,50 €
EL COULANT Coulant de xocolata amb crema anglesa de vainilla i gelat de iogurt de cireres	6,70 €
LEMON PIE Merengue cremat amb crema de llimona, gelat de llima i 'crumble' d'ametlles	6,70 €
GELATS D'ANGELO CORVITTO Gelats fets artesanalment de cassís, de caramel amb mantega salada, de llima, de canyella i de iogurt de cireres	6,80 €
RECUIT DE CAN PAUET Cruixent d'avellana amb cremós de recuit, coulis de cafè i gelat de mel	7,00 €
UNES IRRESISTIBLES Assortiment de trufes artesanes (xocolata negra de cacau pur, ratafia i xocolata blanca amb te matcha)	7,80 €
TATIN DE POMA  Poma de Torroella caramel·litzada a l'estil "Tatin" amb milfulls cruixent i gelat de caramel amb mantega salada	7,90 €



CA

LES VOLTES DE CALELLA

by ES PORTAL

Preus per persona
Preus amb l'IVA
vigent inclòs

VINS DOLÇOS

VI DE GLASS GEWÜRZTRAMINER · (Gramona) · DO Penedès 5,50 €
(100% Gewürztraminer)

Vi de color groc pàl·lid amb reflexes verdosos. Molt afruitat, perfumat i refrescant a la vegada, equilibrant la seva dolçor.

MOSCAT VI DOLÇ DE L'EMPORDÀ (Celler Mas Llunes) · DO Empordà 5,60 €
(100% Moscatell gra petit)

Elaborat amb moscatell de gra petit. Color palla. Aroma fresc, fruita fresca, balsàmic, floral, notes de mel. En boca és fresc, afruitat, equilibrat.

SOMNIS DE GERISENA (Gerisena) · DO Empordà 6,00 €
(100% Garnatxa Roja)

Procedent de vinyes velles de muntanya de més de 50 anys. Fa criança oxidativa de 24 mesos en barriques de roure francès i posterior envelliment i concentració durant 30 mesos en damajoanes a sol i serena. Ampli i golós en boca, té aromes de fruita blanca pasificada i fruits secs torrats, amb notes de nous verdes característiques del rancis més preuats.

ZUSSLIN RIESLING ORSCHWIHR (DomainValentinZusslin) · AOC Alsace 6,20 €
(100% Riesling)

Aroma de flors blanques seques i notes cítriques. Bona dolçor i acidesa. Marida molt bé amb postres a base de fruita.

PETIT MANSENG · (Raventós d'Allella) · DO Alella 6,30 €
(100% Petit Manseng)

De color daurat amb reflex verdosos. Nas intens i complex. Notes florals, cítriques i tropicals. En boca posseeix gran harmonia. És fresc i sedós, equilibrat recuperant les notes afruitades.

NOE PX (González Byass) · DO Jerez 7,70 €
(100% Pedro Ximénez)

Elaborat amb raïm Pedro Ximénez pansificat al sol i envellit més de 30 anys de la manera tradicional sobre redores d'espert. Color banús amb irisacions iodades. Aroma de figues, cafè i espècies fresques i sedós al paladar.