

FR



ES PORTAL  
HOTEL GASTRONÒMIC  
\*\*\*\*\*

Prix par personne  
Prix avec TVA comprise

Tous les desserts sont sans gluten

## DESSERTS

- |   |        |
|---|--------|
| LA POMME DE TORROELLA   | 6,50 € |
| Pomme en deux textures avec crème au chocolat blanc et crème sucrée au citron, éponge au basilic frais et crumble au citron vert avec glace de cassis           |        |
| L'AGRUME  | 6,50 € |
| Génoise d'orange au caramel et granité du ratafia, gelée de mangue et orange, glace à la mangue, supremes d'orange naturels et crumble de sésame noir           |        |
| NOTRE GÂTEAU AU FROMAGE   | 6,70 € |
| Gâteau au fromage de la Garrotxa avec gelée de paprika, sorbet à la framboise et croustillant aux fruits rouges   |        |
| LE CHOCOLAT 2021  | 6,70 € |
| Gâteau de Cacao avec mousse au chocolat "Guanaja", ganache crémeuse au café, crumble aux amandes et sauce de chocolat noir avec glace de caramel au beurre salé |        |
| GLACES D'ANGELO CORVITTO  | 6,80 € |
| Glaces artisanales au sorbet cassis, caramel au beurre salé, crème glacée aux pêches du vignoble, sorbet à la mangue et sorbet à la framboise                   |        |
| LA PÊCHE  | 6,90 € |
| Pêche sautée, en glace et en coulis, avec ganache de chocolat au lait et tuiles de grains de pavot  |        |
| FROMAGE CAILLÉ DE CAN PAUET   | 7,10 € |
| Mousse crémeuse de fromage caillé de Can Pauet de Jafre, avec des noix caramélisées, crème de miel de thym et romarin de l'Empordà et crumble aux framboises    |        |
| LE FROMAGE  | 8,90 € |
| Fromage au lait crue de vache frisonne Altejo de Moli de Ger avec confiture maison de tomates au romarin avec du pain croustillant et des graines de tournesol  |        |

FR



ES PORTAL  
HOTEL GASTRONÒMIC  
\*\*\*\*\*

Prix par personne  
Prix avec TVA comprise

## LES VINS DOUX

INO (Masia Serra) · DO Empordà · (100% Garnatxa Roja) 6,90 €

Vin doux naturel de Masia Serra élaboré avec grenache rouge. Vieillissement à la façon «Solera», mélangeant différents moissons avec une très bonne structure en bouche.

MOSCAT VI DOLÇ DE L'EMPORDÀ (Celler Mas Llunes) · DO Empordà (100% Moscatell grain petit) 4,60 €

Élaboré avec du Moscatell de grain petit. Couleur paille, parfum aux fruits frais, balsamique, «floral», avec des notes à la miel. En bouche c'est frais, fruité et équilibré.

NOE PX (González Byass) · (100% Pedro Ximénez) 6,70 €

Élaboré avec du raisin Pedro Ximénez séché au soleil et âgé plus de 30 ans à la façon traditionnelle. Couleur ébène avec des irisations iodées. Arômes à figes, café et aux épices. Frais et soyeux au palais.

ZUSSLIN RIESLING ORSCHWIHR 2016 (Domain Valentin Zusslin) 5,90 €  
AOC Alsace (Riesling)

Arôme de fleurs blanches sèches et de notes d'agrumes. Bonne douceur et acidité. Marrie très bien avec des desserts à base de fruits.

INNISKILLIN ICEWINE VIDAL OAK AGED 2013 Niagara Peninsula (Canada) 10,90 €

Vin de glace Premium. Parfums au pêche, miel, et un touche de vanille. En bouche intense saveurs aux apricots, oranges, citrons et citrons verts, très équilibrés avec la vive acidité de cet complexe vin.

PETIT MANSENG'13 (Raventós d'Alella) 5,30 €

Couleur dorée avec reflet verdâtre. Nez intense et complexe. Floral, agrumes et notes tropicales. La bouche a une grande harmonie. Il est frais et soyeux, équilibré, en restituant des notes fruitées.