



ELABORACIONES 2025 • ELABORACIONES 2025

| | |
|---|-------|
| Les postres del dia d'elaboració pròpia | |
| El postre del día de elaboración propia | 10.00 |
| Full caramel·litzat de crema i fruites naturals | |
| <i>Hojaldre caramelizado de crema y frutas naturales</i> | 10.50 |
| Tartaleta de crema de llimona | |
| Tartaleta de crema de limón | 10.50 |
| Cheesecake amb gratin de maduixa i gelat de caramel | |
| <i>Cheesecake con gratín de fresa y helado de caramelo</i> | 10.50 |
| Pastís de coco amb sorbet de mango | |
| <i>Pastel de coco con sorbete de mango</i> | 10.50 |
| Caneló de iogurt i maduixes | |
| <i>Canelón de yogur y fresas</i> | 10.50 |
| Pastís de trufa suau cobert de xocolata amb gelat de cafè | |
| <i>Pastel de trufa suave cubierto de chocolate y helado de café</i> | 10.50 |
| Rajola de mousse de xocolata amb gelat de cookies | |
| <i>Tableta de mousse de chocolate con helado de cookies</i> | 10.50 |
| Copa de crema Catalana amb pinya | |
| <i>Copa de crema Catalana con piña</i> | 10.50 |

IVA inclòs. IVA incluido.

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, feu-nos-ho saber i podrem personalitzar el plat sense cap inconvenient.

Si Ud. Tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber y podremos personalizar el plato sin ningún inconveniente.

FOLLOW US ON
Instagram

Comparteixi la seva experiència gastronòmica etiquetant-nos a: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)

Comparta su experiencia gastronómica taggeándonos en: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)



ELS CLÀSSICS • LOS CLÁSICOS

| | |
|--|-------|
| Trufes de xocolata amb nata <i>Trufas de chocolate con nata</i> | 10.50 |
| Flam amb nata i nous <i>Flan con nata y nueces</i> | 10.00 |
| Crema Catalana <i>Crema Catalana</i> | 10.00 |
| Mosaic de fruites del temps amb gelat de vainilla <i>Mosaico de frutas naturales con helado de vainilla</i> | 10.00 |
| El nostre assortiment de gelats d'elaboració pròpia <i>Nuestro surtido de helados de elaboración propia</i> | 10.00 |
| El nostre assortiment de sorbets d'elaboració <i>Nuestro surtido de sorbetes de elaboración propia</i> | 10.00 |
| Recuit de Fonteta amb mel i figues confitades <i>“Recuit” de Fonteta con miel e higos confitados</i> | 11.50 |
| Plàtans flamejats (mín. 2 pers. només nit) <i>Plátanos flameados (mín. 2 pers. solo noche)</i> | 14.50 |
| Crêpes Suzette (mín. 2 pers. només nit) <i>Crêpes Suzette (mín. 2 pers. solo noche)</i> | 14.50 |
| Selecció de formatges <i>Selección de quesos</i> | 14.50 |

IVA inclòs. IVA incluido.

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, feu-nos-ho saber i podrem personalitzar el plat sense cap inconvenient.

Si Vd. Tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber y podremos personalizar el plato sin ningún inconveniente.

FOLLOW US ON
Instagram

Comparteixi la seva experiència gastronòmica etiquetant-nos a: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)

Comparta su experiencia gastronómica taggeándonos en: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)