

NUESTROS POSTRES,
UNA PERFECTA COMBINACIÓN
DE SABORES, ESPECIAS Y TEXTURAS

LES NOSTRES POSTRES,
UNA COMBINACIÓ PERFECTA
DE SABORS, ESPÈCIES I TEXTURES

OUR DESSERTS,
A PERFECT COMBINATION
OF INGREDIENTS, TASTES & TEXTURES



NUVEM DE QUEIJO

*Nuestra versión de la tarta de queso con helado de galleta,
jalea de yuzu, confitura de açai y espuma de queso*

*La nostra versió del pastís de formatge amb gelat de galeta,
gelea de yuzu, confitura d'açai i espuma de formatge*

*Our version of cheesecake with cookie ice cream, yuzu jelly,
açai jam and cheese foam*

8.75€



AMAZONIA AÇAÍ

*Nuestro helado de autor, suave y bajo en calorías,
la intensidad del Açaí brasileño combinada con toques cremosos de coco
y lo silvestre de los frutos rojos de temporada*

*El nostre gelat d'autor, suau i baix en calories,
la intensitat de l'Açaí brasiler combinada amb tocs cremosos de coco
i el silvestre dels fruits vermells de temporada*

*Our signature ice cream—smooth and low-calorie
featuring the intensity of Brazilian Açaí combined with creamy notes of coconut
and the wild character of seasonal red berries.*

8 €



EL DESEO DEL DARUMA

*Seductora combinació de chocolate blanco con el toque ácido del maracuya,
La frescura del mango y la suavidad del coco. Presentado en nuestro
singular envase "Daruma": pide un deseo antes del primer bocado*

*Seductora combinació de xocolata blanca amb el toc àcid del maracuya,
La frescor del mànec i la suavitat del coco. Presentat al nostre
singular envàs "Daruma": demana un desig abans del primer mos*

*A seductive combination of white chocolate with the tangy touch of passion fruit,
the freshness of mango, and the smoothness of coconut. Presented in our
unique "Daruma" container: make a wish before the first bite.*

9 €



PAÇOCA

*Helado de coco con espuma de dulce de leche, palomitas de maiz y paçoca
(la paçoca es un delicioso dulce tradicional de Brasil)*

*Gelat de coco amb escuma de 'dulce de leche', crispetes i paçoca
(la paçoca és un deliciós dolç tradicional de Brasil)*

*Coconut ice cream with foam of dulce de leche, popcorn and paçoca
(paçoca is a delicious traditional Brazilian sweet)*

10€



MERENGUINHO

*Merengue crujiente con crema de vainilla, fresas, jalea de lima
y polvo de oro*

*Merenga cruixent amb crema de vainilla, maduixes, gelea de llima
i pols d'or*

*Crunchy meringue with vanilla cream, strawberries, lime jelly
and gold dust*

8.5 €



COTTON LEMON PIE

Nuestra reinterpretación del clásico pie de limon, Bizcocho japonés coronado con crema cítrica de limon y merengue tostado, tan suave que se funde en la boca

La nostra reinterpretació del clàssic peu de llimona, pa de pessic japonès coronat amb crema cítrica de llimona i merenga torrada, tan suau que es fon a la boca

Our reinterpretation of the classic lemon pie: a Japanese-style sponge cake topped with citrusy lemon cream and toasted meringue so soft, it melts in your mouth.

10 €



DELICIOUS

*Un verdadero éxtasis... disfruta de una mezcla de frutas frescas y exóticas
con chocolate negro fundido y nata
-Para compartir 2 personas-*

*Un veritable èxtasi... disfruta d'una barreja de fruites fresques i exòtiques
amb xocolata negra fosa i nata
-Per compartir 2 persones-*

*A true state of ecstasy... enjoy an assortment of fresh and exotic fruit
with melted dark chocolate and cream
-To share 2 people-*

16 €



BANANA MISO BLISS

La cremosidad y el dulzor natural de la banana de Brasil combinados con la intensidad salada del miso tradicional. El encuentro perfecto entre la dulzura del trópico y el carácter salino del sol naciente

La cremositat i la dolçor natural de la banana del Brasil combinats amb la intensitat salada del miso tradicional. La trobada perfecta entre la dolçor del tròpic i el caràcter salí del sol naixent

The creaminess and natural sweetness of Brazilian banana combined with the salty intensity of traditional miso. The perfect meeting of tropical sweetness and the salty character of the Land of the Rising Sun.

12€



COULANT DE TÉ MATCHA

*Coulant de té verde matcha, crema de chocolate blanco
y helado de pistacho*

*Coulant de te verd matxa, crema de xocolata blanca
i gelat de festuc*

*Matcha green tea coulant, white chocolate cream
and pistachio ice cream*

9.75€



PECADO DE CHOCOLATE

*Un recorrido sedoso y envolvente por el verdadero carácter del chocolate
amargo de brasil acompañado de notas suaves de caramelo
y un vibrante crocante de avellana*

*Un recorregut sedós i envoltant pel veritable caràcter de la xocolata
amarg de brasil acompanyat de notes suaus de caramel
i un vibrant crocant d'avellana*

*A silky, enveloping journey through the true character of Brazilian
dark chocolate, accompanied by smooth caramel notes
and a vibrant hazelnut crunch.*

11€



HELADOS

*Dos bolas de helado a escoger entre los siguientes sabores:
Vainilla, chocolate, fresa, limón y pistacho*

*Dues boles de gelat a escollir entre els següents sabors:
Vainilla, xocolata, maduixa, llimona i festuc*

*Two scoops of ice cream to choose from the following flavours:
Vanilla, chocolate, lemon, strawberry and pistachio*

7 €



TABLA DE POSTRES

*Viaje sensorial para disfrutar a través de nuestros mejores postres
-Para 4 personas-*

*Un viatge sensorial per disfrutar a través de les nostres millors postres
-Per a 4 persones-*

*A sensory trip to enjoy through our best desserts
-For 4 people-*

55 €



