

# ORIGEN

by Nandu Jubany

## Postres – Postres

13,00 €

Textures de llet fresca de vaca amb caramel, llimona i sucre de fira

Texturas de leche fresca de vaca con caramelo, limón y nube de azúcar

Cítrics amb emulsió d'herbes aromàtiques

Cítricos con emulsión de hierbas aromáticas

Pastís de formatge amb gerds

Pastel de queso con fambruesas

Trufa de xocolata amb *Palo Cortado*

Trufa de chocolate con *Palo Cortado*

La nostra versió de la Pinya colada

Nuestra versión de la Piña colada

El nostre *Baba* de brioix amb vainilla al rom cremat i gelat de nata

Nuestro *Baba* de brioche al ron quemado con helado de nata

Bunyols farcits de crema

Buñuelos rellenos de crema



Sport Hotel Hermitage & Spa

\*\*\*\*\*

4.5% IGI no inclòs – no incluído



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

# ORIGEN

by Nandu Jubany

## Desserts - Desserts

13,00 €

Textures de lait frais de vache, caramel, citron et barbe à papa

Cow milk texture with toffee, lemon and cotton candy

Agrumes avec émulsion d'herbes aromatiques

Citrus with emulsion of aromatic herbs

Gâteau au fromage et framboises

Cheese cake with strawberry

Truffe au chocolat et *Palo Cortado*

Chocolate truffle with *Palo Cortado*

Notre version de la Piña colada

Our Piña colada version

Notre Baba de brioche à la vanille, rhum et glace à la crème

Our *Baba* made with vanilla brioche and whipped creamed ice-cream

Beignets farcis à la crème

Fritters stuffed with cream

