

## POSTRES

- ◆ **GULAB JAMUN AMB GELAT/CON HELADO** <sup>3</sup> <sup>6</sup> 6,95 €  
És un dolç en forma de boleta, que conté una base de llet condensada evaporada, coberta per una farina fregida mullada en xarop de cardamom verd i Herbas de safrà.  
Es un dulce en forma de bolita, que contiene una base de leche condensada evaporada, cubierta por una harina frita mojada en sirope de cardamomo verde y herbas de azafrán.
- ◆ **KULFI** <sup>3</sup> <sup>6</sup> 5,25 €  
Gelat casolà de pistatxo.  
Helado casero de pistacho.
- ◆ **GELAT / HELADO** <sup>3</sup> 4,95 €  
Xocolata / Vainilla / Caramel / Cotó de Sucre  
Chocolate Guanaja / Vanilla Crema Inglesa / Caramelo con flor de sal / Algodón de azúcar
- ◆ **SORBETS / SORBETES** 4,95 €  
Llimona Verda amb Gingebre / Menta / Mango  
Limón Verde con Jengibre/ Menta Fresca / Mango impala
- ◆ **PHIRNI** <sup>3</sup> <sup>6</sup> 4,95 €  
Arròs basmati trencat cuinat a foc lent amb llet i nous.  
Arroz basmati roto cocinado a fuego lento con leche, frutos secos y azafrán.
- ◆ **MANGO LASSI** <sup>3</sup> <sup>6</sup> 4,95 €  
Batut de iogurt amb mango i sucre.  
Batido de yogur elaborado artesanalmente con mango.
- ◆ **CREMA DE MANGO** <sup>3</sup> <sup>6</sup> 5,95 €  
Deliciós muse de mango casolà.  
Delicioso mousse de mango casero.
- ◆ **FONDANT DE DE XOCOLATA / CHOCOLATE** 6,95 €  
Acompanyat amb gelat de vainilla natural.  
Acompañado con helado de vainilla natural.
- ◆ **FONDANT DE XOCOLATA AMB CAMEL / DE CHOCOLATE CON CARAMELO** 6,95 €  
Acompanyat amb gelat de vainilla natural.  
Acompañado con helado de vainilla natural.

