

## LA REPOSTERIA de Montes de Galicia

- Filloas rellenas de mousse de queso. (Fría)
- Flor de pasta bric caramelizada con helado violeta y crema pastelera.
- Chocolate en texturas. \*
- Micuit de chocolate con suzêtte de naranja.
- Tarta de queso gallego con confitura casera fruta de la pasión y mango.
- Espuma de yogur, fresa, helado de violeta y petazetas de chocolate. 
- Tarta fina de manzana con helado de vainilla.
- Arroz con leche al estilo de Rosalia de Castro. 
- Cremoso de queso con crujiente de galleta y coulis de frutas.
- Sorbete de limón al cava. 
- Helados: dos bolas a elegir. (vainilla, chocolate, violeta o galleta). \*

## Y para terminar un cóctel de creación ...

- EL JARDÍN DE ROSALÍA: Licor de hierbas, licor de melón, zumo de manzana, lima, sirope de romero casero y clara de huevo.
- GALICIAN MARTINI: Café espresso, orujo de café, vodka, sirope de cacao y menta.
- AMARETTO SOUR: Licor amaretto, zumo de lima, azúcar y clara de huevo.

 Sin gluten

\* Se puede elaborar sin gluten

