

L'OLIVERA

RESTAURANT

CARTA DE POSTRES

MATISOS DE XOCOLATA

10 €

Unes postres per als més xocolaters, partint de diverses elaboracions d'aquest carismàtic producte, es busca realçar els matisos de la cobertura Valrhona 70%, combinant un ganache a l'aigua, una mousse sense làctics, un brownie sense lactosa i un sorbet de xocolata entre d'altres, ajudant-nos a jugar amb sabor i textura.

STARS PERELADA BRUT ROSÉ

9'50 €

El cava rosat és l'estrella d'aquestes refrescants postres, constant les postres d'un sorbet de cava rosat amb fruits vermells, un agredolç de magrana, un cremós de xocolata blanca i rosa i varies elaboracions més que ajuden a realçar aquest fantàstic cava de la casa.

CROMATISME TARONJA *

9'50 €

Utilitzant el color com a fil conductor, presentem aquestes postres formades per un sorbet de caqui, pastanaga i taronja, un granissat de taronja i fruita de la passió, una compota de pastanaga i vainilla amb la seva guarnició de fruita fresca, permetent-nos gaudir d'unes postres sense sucres afegits i regit per la normativa Healthia.

TARTA AL WHISKY

10 €

Reformulem aquest clàssic de pastisseria, contenint un bescuit glacé al whisky, un cremós de xocolata fumada i un pa de pessic borratxo acompanyat d'albercoc flamejat i fumat. Unes postres llamineres pels amants d'aquest destil·lat.

CARBASSA, FORMATGE DE CABRA I CAFÈ

9'50 €

Unes postres de tardor, on un dolç de carbassa, elaborat amb un almívar especiat i panela, contrasta amb un gelat de formatge de cabra, acompanyat d'un pa de pessic tendre d'avellanes i una namelaka de mascarpone, xocolata blanca i cafè.

FRUITA DE TEMPORADA TALLADA AL MOMENT *

8'50 €

POSTRES DE LA SETMANA

9'50 €

MATICES DE CHOCOLATE

10 €

Un postre para los más chocolateros, partiendo de varias elaboraciones de este carismático producto, se busca realzar los matices de la cobertura Valrhona 70%, combinando una ganache al agua, un mousse sin lácteos, un brownie sin lactosa y un sorbete de chocolate entre otras, ayudándonos a jugar con sabor y textura.

STARS PERELADA BRUT ROSÉ

9'50 €

El cava rosado es la estrella de este refrescante postre, constando el postre de un sorbete de cava rosado con frutos rojos, un agridulce de granada, un cremoso de chocolate blanco y rosa y varias elaboraciones más que ayudan a realzar este fantástico cava de la casa.

CROMATISMO NARANJA *

9'50 €

Utilizando el color como hilo conductor, presentamos este postre formado por un sorbete de caqui, zanahoria y naranja, un granizado de naranja y fruta de la pasión, una compota de zanahoria y vainilla con su guarnición de fruta fresca, permitiéndonos disfrutar de un postre sin azúcares añadidos y regido por la normativa Healthia.

TARTA AL WHISKY

10 €

Reformulamos este clásico de pastelería, constando de un biscuit glacé al whisky, un cremoso de chocolate ahumado y un bizcocho borracho acompañado de albaricoque flambeado y ahumado. Un postre goloso para los amantes de este destilado.

CALABAZA, QUESO DE CABRA Y CAFÉ

9'50 €

Un postre muy otoñal, donde un dulce de calabaza, elaborado con un almíbar especiado y panela, contrasta con un helado de queso de cabra, acompañado de un bizcocho tierno de avellanas y una namelaka de mascarpone, chocolate blanco y café.

FRUTA DE TEMPORADA CORTADA AL MOMENTO *

8'50 €

POSTRE DE LA SEMANA

9'50 €

NUANCES DE CHOCOLAT

10 €

Un dessert pour les grands amateurs de chocolat. À partir de préparations variées de ce produit charismatique, nous avons cherché à mettre en valeur les nuances du chocolat de couverture Valrhona 70 %, en associant notamment une ganache à l'eau, une mousse sans produits laitiers, un brownie sans lactose et un sorbet au chocolat, afin de jouer avec les saveurs et les textures.

STARS PERELADA BRUT ROSÉ

9'50 €

Le cava rosé est la véritable vedette de ce dessert rafraîchissant, constitué d'un sorbet au cava rosé et aux fruits rouges, d'un aigre-doux à la grenade, d'un crémeux au chocolat rose et blanc, et de plusieurs préparations qui contribuent à mettre en valeur ce fantastique cava de la maison.

CHROMATISME ORANGE *

9'50 €

À partir de la couleur comme fil conducteur, nous présentons ce dessert constitué d'un sorbet au kaki, à la carotte et à l'orange, d'un granité à l'orange et aux fruits de la passion, d'une compote de carotte à la vanille, le tout accompagné de fruits frais, pour vous permettre de savourer ce dessert sans sucres ajoutés, qui bénéficie de la certification Healthia.

TARTE AU WHISKY

10 €

Nous avons revisité ce classique de la pâtisserie, qui comprend un fond de tarte glacé au whisky, un crémeux au chocolat fumé et une génoise imbibée d'alcool, le tout accompagné d'abricots flambés et fumés. Un dessert gourmand pour les amateurs de whisky.

COURGE, FROMAGE DE CHÈVRE ET CAFÉ

9'50 €

Un dessert qui sent l'automne, constitué de courge préparée avec un sirop épicé et du sucre panela, en contraste avec une glace au fromage de chèvre, le tout accompagné d'un gâteau moelleux aux noisettes et d'une namelaka au mascarpone, au chocolat blanc et au café.

FRUITS DE SAISON FRAÎCHEMENT COUPÉS *

8'50 €

DESSERT DE LA SEMAINE

9'50 €

SHADES OF CHOCOLATE

10 €

A dessert for chocolate lovers, showcasing different ways of preparing this charismatic product. Our aim is to highlight the different properties of the Valrhona 70% couverture chocolate, combining a water ganache, a dairy-free mousse, a lactose-free brownie and a chocolate sorbet among others, allowing us to play with flavour and texture.

PERELADA STARS BRUT ROSÉ

9'50 €

The rosé cava is the star of this refreshing dessert. A rosé cava sorbet with red fruits is accompanied by bittersweet pomegranate, a white chocolate and rose cream and several other sweet dishes that turn the spotlight on this fantastic house cava.

AN ORANGE PALETTE *

9'50 €

Using orange as the main theme, this dessert consists of a persimmon, carrot and orange sorbet, an orange and passion fruit 'slush' and a carrot and vanilla compote garnished with fresh fruit. Enjoy this dessert with no added sugar in line with the Healthia standards.

WHISKY TART

10 €

We have reinvented this classic pastry to include a whisky biscuit glacé, a smoked chocolate cream and a rum baba accompanied by flambéed and smoked apricot. A gourmand dessert for lovers of scotch.

CARAMELISED PUMPKIN, GOAT'S CHEESE AND COFFEE 9'50 €

A truly autumnal dessert where caramelised pumpkin, cooked in a spiced syrup with raw cane sugar, contrasts with goat's cheese ice cream, accompanied by almond sponge and mascarpone, white chocolate and coffee namelaka.

FRESHLY PREPARED SEASONAL FRUITS *

8'50 €

DESSERT OF THE WEEK

9'50 €

