

L'OLIVERA

RESTAURANT

CARTA DE POSTRES



AVELLANES, XOCOLATA I CAFÈ

Una mousse de xocolata amb llet sobre un financier d'avellanes amb mantega "noisette", acompanyat d'un gelat de cobertura de xocolata negra i un cremós de praliné d'avellanes i cafè i la gelatina de cafè expresso. Unes postres de sabors intensos a cacau, al torrat de les avellanes i la mantega, a l'amarg del cafè però equilibrat gràcies al toc dolç d'una xocolata amb llet de gran qualitat.

9,25 €

GINTÒNIC

Sorbet de gintònic amb raïm negre i cogombre macerat en ginebra i les espècies que li donen el seu gust refrescant característic, el ginebró, la regalèssia i pells de cítrics que també apareixen en forma d'aire, unes mini galetes de cítrics i uns gerds liofilitzats li aporten al conjunt un toc afruitat. Una versió dolça d'aquest còctel clàssic que torna a estar de moda.

9,25 €

IOGURT I FRUITS DEL BOSC ANISATS

Infusió en fred de fruits del bosc amb tocs de cardamom, anís estrellat i Maria Lluïsa, acompanyen un gelat i una esponja de iogurt natural, un granissat d'hibisc i roques efervescents de llima. Làctic i suggeridor que ajuda a refrescar el paladar.

8,75 €

LLIMONA I MERENGA

La combinació entre la llimona i merenga és un clàssic de la rebosteria britànica on l'acidesa de la llimona contraresta el dolç de la merenga. En aquestes postres es troben una lleugera escuma, un cremós i confitura de llimona, una salsa agredolça del blanc de la llimona, un pa de pessic d'oli d'oliva i uns tocs de merenga en forma de gelat i cruixents.

9,25 €

AMANIDA TROPICAL*

Combinació de diverses fruites tropicals com el mango, la papaia, la pinya i la fruita de la passió i en diverses textures acompanyades d'un sorbet de mango i fruita de la passió. Unes postres lleugeres i refrescants sense sucres afegits.

8,75 €

ESPECIAL DE LA SETMANA

Les nostres postres especials de la setmana.

9,25 €

* Proposta **HEALTHIA**

AVELLANAS, CHOCOLATE Y CAFÉ

Una mousse de chocolate con leche sobre un financier de avellanas con mantequilla "noisette", acompañado de un helado de cobertura de chocolate negro y un cremoso de praliné de avellanas y café y la gelatina de café expresso. Un postre de sabor intenso a cacao, al tostado de las avellanas y la mantequilla, al amargo del café pero equilibrado gracias al toque dulce de un chocolate con leche de gran calidad.

9,25 €

GIN-TONIC

Sorbete de gin-tonic con uva negra y pepino macerado en ginebra y las especias que le dan su gusto refrescante característico, el enebro, el regaliz y pieles de cítricos que también aparecen en forma de aire, unas mini galletas de cítricos y unas frambuesas liofilizadas le aportan al conjunto un toque afrutado. Una versión dulce de este cóctel clásico que vuelve a estar de moda.

9,25 €

YOGUR Y FRUTOS DEL BOSQUE ANISADOS

Infusión en frío de frutos del bosque con toques de cardamomo, anís estrellado y Maria Luisa, acompañan un helado y una esponja de yogur natural, un granizado de hibisco y rocas efervescentes de lima. Láctico y sugerente que ayuda a refrescar el paladar.

8,75 €

LIMÓN Y MERENGUE

La combinación entre el limón y el merengue es un clásico de la repostería británica donde la acidez del limón contrarresta el dulce del merengue. En este postre se encuentra una ligera espuma, un cremoso y confitura de limón, una salsa agrídulce del blanco del limón, un bizcocho de aceite de oliva, unos toques de merengue en forma de helado y crujientes.

9,25 €

ENSALADA TROPICAL*

Combinación de diversas frutas tropicales como el mango, la papaya, la piña y la fruta de la pasión y en diversas texturas acompañadas de un sorbete de mango y fruta de la pasión. Un postre ligero y refrescante sin azúcares añadidos.

8,75 €

ESPECIAL DE LA SEMANA

Nuestro postre especial de la semana.

9,25 €

* Propuesta **HEALTHIA**

NOISETTES, CHOCOLAT ET CAFÉ

Mousse au chocolat au lait sur financier aux noisettes et au beurre noisette, accompagnée d'une glace enrobée de chocolat noir et d'une crème de praliné aux noisettes, au café et à la gélatine de café expresso. Un dessert au goût intense de cacao, de noisettes grillées, de beurre et de café amer, équilibré grâce à la touche sucrée du chocolat au lait de qualité supérieure.

9,25 €

GINTONIC

Sorbet au gin tonic, avec raisin noir et concombre mariné au gin, relevé par des épices qui lui donnent son goût rafraîchissant caractéristique, le genièvre, la réglisse et les peaux d'agrumes présentes aussi sous forme d'écume, quelques mini-biscuits aux agrumes et des framboises lyophilisées pour relier le tout avec une touche fruitée. Une version sucrée de ce cocktail classique qui revient à la mode.

9,25 €

YAOURT ET FRUITS DES BOIS ANISÉES

Infusion à froid de fruits des bois avec des touches de cardamome, d'anis étoilé et de verveine citronnée, servie avec une glace et une génoise au yaourt nature, un granité d'hibiscus et des roches effervescentes de citron vert. Dessert laitier évocateur qui aide à rafraîchir le palais.

8,75 €

CITRON ET MERINGUE

La combinaison du citron et de la meringue est un classique de la pâtisserie britannique, car l'acidité du citron compense le goût sucré de la meringue. Ces desserts sont servis avec une mousse légère, une crème et de la confiture de citron, une sauce aigre-douce de blanc de citron, un gâteau à l'huile d'olive, et quelques touches de meringue glacées et de croquants.

9,25 €

SALADE TROPICAL *

Combinaison de plusieurs fruits tropicaux tels que mangue, papaye, ananas et fruit de la passion en diverses textures, accompagnés d'un sorbet à la mangue et au fruit de la passion. Un dessert léger et rafraîchissant sans sucres ajoutés.

8,75 €

SPÉCIAL DE LA SEMAINE

Notre dessert spécial de la semaine.

9,25 €

* Proposition **HEALTHIA**

HAZELNUT, CHOCOLATE AND COFFEE

A milk chocolate mousse over a hazelnut financier with noisette butter accompanied by ice cream topped with dark chocolate and a creamy praline sauce with hazelnuts and coffee and espresso gelatine. A dessert with an intense flavour featuring cocoa, toasted hazelnuts and butter, along with the bitterness of coffee which is balanced by the sweet touch of premium-quality milk chocolate.

9,25 €

GINTONIC

Gin and tonic sorbet with purple grapes and cucumber macerated in gin and the spices that give it its hallmark refreshing flavour: juniper, licorice and citrus peel, which also appear as a foam, along with mini-citrus biscuits and freeze-dried raspberries which give the dessert a fruity touch. A sweet version of this classic cocktail which is back in fashion.

9,25 €

YOGHURT AND FOREST FRUITS ANISEED-FLAVOURED

Cold infusion of berries with touches of cardamom, star anise and lemon verbena accompany an ice cream and a natural yoghurt sponge cake, a hibiscus slushy and effervescent lime pebbles. Milky and suggestive, it helps refresh the palate.

8,75 €

LEMON AND MERINGUE

The combination of lemon and meringue is a classic in British desserts, in which the acidity of the lemon counters the sweetness of the meringue. These desserts come with a light foam, a creamy sauce and lemon confit, a sweet-and-sour sauce made of the lemon pith, an olive oil biscuit, touches of meringue in the form of ice cream and crispy treats.

9,25 €

TROPICAL FRUIT SALAD *

Combination of different tropical fruits like mango, papaya, pineapple and passion fruit in different textures accompanied by a mango and passion fruit sorbet. A light and refreshing dessert with no added sugar.

8,75 €

WEEKLY SPECIAL

Our special dessert of the week.

9,25 €

* **HEALTHIA** proposal

