



**XACO**

RESTAURANT PEIXETERIA

## *Dessert sweet wines*

### *Dessert vins doux*

MoscateLL d'Alexandria (cooperativa d'Espolla) Moscatel de Alejandría	16 €
Garnatxa (Cooperativa d'Espolla) Garnacha	16 €
MoscateLL Ochoa Moscatel de grano menudo	25 €
Apasionado de José Pariente Sauvignon Blanc	28 €
Gewürztraminer de Gramona Vi de Glass - Vino dulce de frío	30 €
Lyric Merlot	49 €

# Homemade desserts

## *Desserts de la maison*

Apple crumble with vanilla custard and chocolate chip Crumble aux pommes, crème vanille et cookie au chocolat	7 €
Walnuts Santiago cake with confited pumpkin, kiwi and old fashioned vanilla ice cream Gâteau de Saint Jacques aux noix avec citrouille confité, kiwi et glace à la vanille	8 €
Cocoa brownies with white chocolate and pistachios Brownies au cacao avec chocolat blanc et pistaches	7 €
Cheesecake with homemade raspberry coulis Gâteau au fromage à la confiture de framboises	7 €
Catalan cream with chocolate ice cream, flavoured sponge cake and summer berries Crème catalane avec glace au chocolat, gâteau éponge et fruits des bois	7 €
Poached pear in rose wine with vanilla and yogurt panna cotta and a crunchy cookie Poire pochée au vin rosé avec une panna cotta à la vanille et au yogourt et un biscuit croquant	7 €
Chocolate soufflé with orange sauce Soufflé au chocolat à la crème d'orange	7 €
“Torrijas” marinated with orange and cinnamon with red wine ice cream “Torrijas” marinés à l'orange et à la cannelle avec glace au vin	7 €
Coffee or egg pudding with “carquinyolis” (traditional catalan cookies) Pudding au café ou pudding aux œufs avec des carquiñolis (biscuits catalans traditionnels)	6 €

[Visit our desserts table if you'd like more sweets](#)



 [xaco.marisqueria](https://www.instagram.com/xaco.marisqueria)

 [Marisqueria Xaco](https://www.facebook.com/MarisqueriaXaco)

 972816563

 [www.marisqueriaxaco.com](http://www.marisqueriaxaco.com)

 [marisqueriaxaco@gmail.com](mailto:marisqueriaxaco@gmail.com)