



Totes les postres de la carta estan elaborades artesanalment al nostre obrador

Todos los postres de la carta están elaborados artesanalmente en nuestro obrador

All the desserts on the menu are handcrafted in our pastry kitchen

Tous les desserts sont fabriqués artisanalement dans notre atelier de pâtisserie

Maduixes de collita pròpia amb coulis de menta i xocolata 8

Fresas de cosecha propia con coulis de menta y chocolate

Flam cremós XL amb nata 8,20

Flan cremoso XL con nata

Crumble de poma amb llet condensada 7,50

Crumble de manzana con leche condensada

Tatin de poma amb gelat de vainilla 8,20

Tatín de manzana con helado de vainilla

Xuixo de poma i crema amb ratafia Mooma 7,20

Xuixo de manzana y crema con ratafia Mooma

Pastís de formatge amb fruites vermelles i gelat de gerds 8,70

Tarta de queso con frutas rojas y helado de frambuesa

Fondant de xocolata negra i gelat d'avellana 8,70

Fondant de chocolate negro y helado de avellana

Pastís de pastanaga amb gelat de mascarpone 8,70

Pastel de zanahoria con helado de mascarpone

Tiramisu de festuc, amb brioix de llimona banyat amb sidra de gel 8,50

Tiramisú de pistacho, con brioche de limón bañado en sidra de hielo

Pinya, rom, coco i llimona 8,20

Piña, ron, coco y limón

Figues confitades de Can Bech amb cremós i gelat de mascarpone 8,20

Higos confitados de Can Bech con cremoso y helado de mascarpone

Recuit de Fonteta amb la nostra confitura de meló i síndria segons disponibilitat 7,50

Requesón de Fonteta con nuestra confitura de melón y sandía según disponibilidad

Pecat: mousse de xocolata blanca, brioix de llimona i codony de poma 8,70

Pecado: mousse de chocolate blanco, bollo de limón y membrillo de manzana

Trufes artesanals de xocolata 7 u. 7,5

Trufas artesanales de chocolate 7 u.

logurt natural d'ovella de Mas Casas amb mermelada de poma 6,50

Yogur natural de oveja de Mas Casas con mermelada de manzana

Gelat artesà de xocolata, vainilla, crema catalana, mascarpone o avellana 6,10

Helado artesano de chocolate, vainilla, crema catalana, mascarpone o avellana

Sorbet de poma Granny Smith, llimona o gerds 6,10

Sorbete de manzana Granny Smith, limón o frambuesa

1/2 assortit de formatges gironins amb dolç de poma 11

1/2 surtido de quesos gerundenses con dulce de manzana



Còctels

Quin sidral! 12

Ginebra Nut de poma, llima, sucre,
suc Granny Smith i espirulina
Ginebra Nut de manzana, lima, azúcar,
zumo Granny Smith y espirulina

Mojito* 11 | Sense alcohol: 10

Rom, llima, menta, sucre i sidra
Ron, lima, menta, azúcar y sidra

Daiquiri* 10

Rom, llima i xarop tropical
Ron, lima y sirope tropical

Margarita 11

Tequila, triple sec, suc de llima i sal
Tequila, triple seco, zumo de lima y sal

Pinya Colada 10 | Sense alcohol: 9

Rom, crema de coco
natural i suc de pinya
Ron, crema de coco
natural y zumo de piña

Espresso Martini 11

Vodka, licor de cafè,
caramel salat i cafè espresso
Vodka, licor de café, caramelo
salado y café espresso

Sangria Mooma 5,7/copa 18/litre

Conyac, cointreau, ginebra
Nut, sidra, suc de poma i taronja
Coñac, Cointreau, ginebra, Nut, sidra,
zumo de manzana y de naranja

***També disponible de poma, maracujà i fruites vermelles**

También disponible en manzana, maracuyá y frutos rojos

Homegrown strawberries with mint and chocolate coulis 8

Fraises de notre récolte avec coulis de menthe et chocolat

XL creamy flan with cream 8,20

Flan crémeux XL à la crème

Apple crumble with condensed milk 7,50

Crumble aux pommes au lait concentré

Apple tatin with vanilla ice cream 8,20

Tatin de pomme avec glace vanille

Apple and cream “xuixo” with apple “ratafia” 7,20

“Xuixo” de pomme et crème avec pomme “ratafia”

Cheesecake with red fruits and raspberry sorbet 8,70

Cheesecake aux fruits rouges et sorbet à la framboise

Dark chocolate fondant and hazelnut ice cream 8,70

Fondant au chocolat noir et glace noisette

Carrot cake with mascarpone ice cream 8,70

Gâteau aux carottes avec glace au mascarpone

Pistachio tiramisu, with lemon brioche soaked in ice cider 8,50

Tiramisu à la pistache, avec brioche au citron imbibée de cidre de glace

Pineapple, rum, coconut and lemon 8,20

Ananas, rhum, noix de coco et citron

Confit figs from Can Bech with mascarpone cream and ice cream 8,20

Figues confites de Can Bech à la crème et glace au mascarpone

“Recuit” a soft white cheese with our melon and watermelon jam *subject to availability* 7,50

“Recuit” un fromage blanc au notre confiture de melon et de pastèque *selon disponibilité*

Mooma guilty pleasure: white chocolate mousse, lemon brioche and apple quince 8,70

Mignardise Mooma: mousse au chocolat blanc, brioche citron et coing pomme

Artisanal chocolate truffles 7 u. 7,5

Truffes au chocolat artisanales 7 u.

Natural sheep yogurt from Mas Casas with apple jam 6,50

Yaourt de brebis de Mas Casas avec confiture de pomme

Artisanal ice cream of chocolate, vanilla, Catalan cream, mascarpone or hazelnut 6,10

Glace artisanale au chocolat, vanille, crème catalane, mascarpone ou noisette

Granny Smith, lemon or raspberry sorb 6,10

Sorbet de pomme Granny Smith, citron ou framboise

1/2 Girona cheese selection with sweet apple 11

1/2 sélection de fromages de Girona à la pomme douce



Cocktails

Quin sidral! 12

Nut apple gin, lime, sugar,
Granny apple juice and spirulina
Gin Nut à la pomme, citron vert, sucre,
jus de pomme Granny et spiruline

Mojito* 11 | Alcohol free: 10

apple juice, lime, rum and mint
jus de fruits, citron vert, rhum et menthe

Daiquiri* 10

rum, lime, mint and fruit juice
rhum, citron vert et jus de fruits

Margarita 11

Tequila, triple sec, lime juice, and salt
Tequila, triple sec, jus de citron vert et sel

Pinya Colada 10 | Alcohol free: 9

Rum, natural coconut cream,
and pineapple juice
Rhum, crème de coco
naturelle et jus d'ananas

Espresso Martini 11

Vodka, coffee liqueur, salted
caramel, and espresso coffee
Vodka, liqueur de café, caramel
au beurre salé et café espresso

Sangria Mooma 5,7/glass 18/litre

Cognac, Cointreau, gin, Nut,
cider, apple juice and orange juice
Cognac, Cointreau, gin, Nut,
cidre, jus de pomme et d'orange

***Also available in apple, passion fruit, and red berries**

Également disponible en pomme, fruit de la passion et fruits rouges

Llista d'al·lèrgens

1. **Api Celeri**
2. **Cacauets i derivats** Peanut and byproducts
3. **Cereals amb gluten** Cereals containig gluten
4. **Crustacis i derivats** Crustaceans and byproducts
5. **Fruits amb clova** Nuts
6. **Llet i derivats** Milk and byproducts
7. **Mol·luscs** Molluscs
8. **Mostassa i derivats** Mustard and byproducts
9. **Ous i derivats** Eggs and byproducts
10. **Peix i derivats** Fish and byproducts
11. **Sèsam i derivats** Sesam seeds and byproducts
12. **Soja i derivats** Soya and byproducts
13. **Diòxid de sofre i sulfits** Sulphur dioxide and sulphites
14. **Tramussos i derivats** Lupin and byproducts

☒ A: Opció sense gluten Gluten free option

● Presència de l'al·lergen Presence of the allergen

○ Possibles traces Possible traces

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A
Maduixes amb coulis de menta i xocolata Strawberries with mint and chocolate coulis												●			
Flam cremós XL amb nata XL creamy flan with cream					○	●			●			●			
Crumble de poma amb llet condensada Apple crumble with condensed milk			●		○	●			●			●			
Tatin de poma amb gelat de vainilla Apple tatin with vanilla ice cream			●		○	●		○	●			●			
Xuixo de poma i crema amb ratafia Mooma Apple and cream “xuixo” with apple “ratafia”			●		●	●			●			●			
Pastís de formatge amb fruites vermells i gelat de gerds Cheesecake with red fruits and raspberry sorbet						●		○	●			●			
Fondant de xocolata negra i gelat d'avellana Dark chocolate fondant and hazelnut ice cream		○	●		●	●		○	●			●			
Pastís de pastanaga amb gelat de mascarpone Carrot cake with mascarpone ice cream			●		○	●		○	●			●			● 2,5,11

Sidral
essència moma