



CACHITOS



Postres que enamoren

BARCELONA, ESTIU DE 2026

CHEF: LLUÍS ROSICH



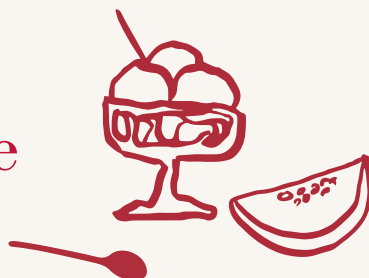
Gaudeix de la fruita

Plat de fruita de temporada	6,5
Maduixes, mascarpone i escuma de gerd	6

la delicatessen

Tiramisú · 7,5
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla · 7,5
Xocolata, caviar d'oli i sal Maldón · 6

Per a quedar-te GELAT



Sorbets	6
Mango, mandarina, mandarina al cava (+1,5)	
Gelats casolans	6
Xocolata belga, vainilla, cafè, maduixa	

Els clàssics

Crema catalana cremada	6
Flam casolà d'ou amb nata	6
Llesca amb ou fregida amb gelat de vainilla	9
Coulant de xocolata	9
Pastís de formatge fresc amb coulis de gerd	6,5
Trufes de xocolata	5



Per als cafeters

	MINI	NORMAL
Cafè Irlandès	9	12
Jameson Irish Whisky, cafè i nata		
Affogato		6
Cafè i gelat de vainilla		

Espirituosos per a alegrar el cos

Vi de Glass Gewürztraminer	7
Moscatell	5
Pedro Ximénez	6
Orujo blanc o herbes	5
Pacharán	5
Grappa Nonino	7
Royal Tokaji, 5 puttonyos	10