



CACHITOS



Postres que enamoran

BARCELONA, VERANO DE 2026

CHEF: LLUÍS ROSICH



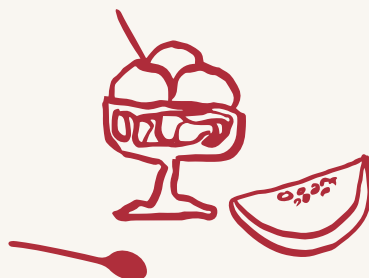
Disfruta de la fruta

Plato de fruta de temporada	6,5
Fresas, mascarpone y espuma de frambuesa	6

la delicatessen

Tiramisú · 7,5
Brownie de chocolate con helado de vainilla · 7,5
Chocolate, caviar de aceite y sal Maldón · 6

Para quedarte HELADO



Sorbetes	6
Mango, mandarina, mandarina al cava (+1,5)	
Helados caseros	6
Chocolate belga, vainilla, café, fresa	

Los clásicos

Crema catalana quemada	6
Flan casero de huevo con nata	6
Torrija frita con helado de vainilla	9
Coulant de chocolate	9
Tarta de queso fresco con coulis de frambuesa	6,5
Trufas de chocolate	5



Para los cafeteros

	MINI	NORMAL
Café Irlandés	9	12
Jameson Irish Whisky, café y nata		
Affogato		6
Café y helado de vainilla		

Espirituosos para alegrar el cuerpo

Vino de Glass Gewürztraminer	7
Moscatel	5
Pedro Ximénez	6
Orujo blanco o hierbas	5
Pacharán	5
Grappa Nonino	7
Royal Tokaji, 5 puttonyos	10