



CACHITOS



Postres que enamoren

Barcelona, estiu de 2025

Chef: Marc Ver

EL FERMALL D'OR



LA DELICATESSEN

Xocolata, caviar d'oli i sal Maldon
· 4,00 ·

PER QUEDAR GELAT



Sorbets
Mango, Cirera,
Fruits vermells
i Pinya
· 6,00 ·

Gelats cassolans
Vainilla, xocolata,
fastuc, canyella,
Coco i Cafè
· 6,00 ·

GELAT RECENTMENT FET

Molt de gelat de:
Vainilla de Madagascar
amb toppings de:
Festucs garrapinyats, Crumble, Fruits vermells,
Salsa de xocolata i Coulis de fruits vermells

Xocolata
amb toppings de:
Crumble, Nous garrapinyades, Maduixes,
Galeta Oreo, Salsa de xocolata blanca,
Coulis de fruits vermells



Mig litre
(2 persones)
· 15,00 ·

Un litre
(4 persones)
· 28,00 ·

ELS CLÀSSICS

Flam d'ou · 7,50 ·

Pastís Tatin · 8,50 ·

Coquetes de Santa Teresa amb gelat de canyella · 8,50 ·

Crêpe suzette amb Grand Marnier · 9,50 ·

Pastís de xocolata amb gelat de vainilla · 8,00 ·

Maduixes al pebre amb gelat de festuc · 9,00 ·

Pastís de formatge amb coulis de gerd · 8,00 ·

Xurros amb xocolata · 6,50 ·

PER ALS CAFETERS



Espresso Martini · 12,00 ·

Cafè Irlandès · 12,00 ·

Jameson Irish whiskey, cafè i nata

Affogato · 6,00 ·

Cafè i gelat de vainilla

Liégeois · 6,00 ·

Cafè i gelat de cafè

ESPIRITUOSOS PER A ALEGRAR EL COS

Vi de Glass Gewürztraminer 5,00

Moscatell 5,00

Pedro Ximénez 5,00

Orujo blanc d'herbes 5,00

Pacharán 5,00

Crema d'alba 5,00

Grappa reposat 5,00

