



CACHITOS



Postres que enamoren

Barcelona, tardor de 2025

Chef: Marc Ver

EL TOC FINAL



LA DELICATESSEN

Montadito de xocolata, Caviaroli
i sal Maldon
· 5,00 ·

PER QUEDAR GELAT



· 2 boles / sabors a escollir ·

Sorbets

Mango, cirera,
fruits vermells,
pinya, llimona
i mandarina
· 5,00 ·

Gelats casolans

Vainilla, xocolata,
festuc, canyella,
coco i cafè
· 5,00 ·

GELAT ACABAT DE FER

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

Pastís Tatin amb gelat de nata · 8,50 ·
Coquetes de Santa Teresa amb gelat de vainilla · 8,50 ·
Arròs amb llet caramel·litzat · 7,50 ·
Pastís de xocolata amb gelat de festuc · 8,00 ·
Maduixes al pebre amb gelat de iogurt
amb fruits vermells · 9,00 ·
Pastís de formatge fresc amb coulis de gerd · 8,00 ·

PER ALS CAFETERS



Espresso Martini · 12,00 ·
Cafè Irlandès · 12,00 ·
Jameson Irish whisky, cafè i nata
Mini Cafè Irlandès · 7,00 ·
Jameson Irish whisky, cafè i nata
Affogato · 5,00 ·
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	5,00
Licor d'herbes	5,00
Patxaran	5,00
Crema d'alba	5,00
Grappa reposat	5,00

