



CACHITOS



Postres que enamoran

Barcelona, verano de 2025

Chef: Marc Ver

EL BROCHE DE ORO



LA DELICATESSEN

Montadito de chocolate
con Caviaroli y sal Maldon
· 4,00 ·

PARA QUEDARTE HELADO



Sorbetes
Mango, Cereza,
Frutos rojos
y Piña
· 6,00 ·

Helados caseros
Vainilla, Chocolate,
Pistacho, Canela,
Coco, Café
· 6,00 ·

HELADO RECIÉN HECHO

Mucho helado de:
Vainilla de Madagascar
con toppings de:
Pistacho garrapiñado, Crumble, Frutos rojos,
Salsa de chocolate y Coulis de frutos rojos

Chocolate
con toppings de:
Crumble, Nueces garrapiñadas, Fresas,
Galleta oreo, Salsa de chocolate blanco,
Coulis de frutos rojos



Medio litro
(2 personas)
· 15,00 ·

Un litro
(4 personas)
· 28,00 ·

LOS CLÁSICOS

Flan de huevo · 7,50 ·

Tarta Tatin · 8,50 ·

Torrija con helado de canela · 8,50 ·

Crêpe suzette con Grand Marnier · 9,50 ·

Tarta de chocolate con helado de vainilla · 8,00 ·

Fresas a la pimienta con helado de pistacho · 9,00 ·

Tarta de queso fresco con coulis de frambuesa · 8,00 ·

Churros con chocolate · 6,50 ·

PARA LOS CAFETEROS



Espresso Martini · 12,00 ·

Café Irlandés · 12,00 ·

Jameson Irish whiskey, café y nata

Affogato · 6,00 ·

Café, y helado de vainilla

Liégeois · 6,00 ·

Café y helado de café

ESPIRITUOSOS PARA ALEGRAR EL CUERPO

Vi de Glass Gewürztraminer 5,00

Moscatel 5,00

Pedro Ximénez 5,00

Orujo blanco o hierbas 5,00

Pacharán 5,00

Crema de alba 5,00

Grappa reposado 5,00

