



CACHITOS



Postres que enamoran

Barcelona, otoño de 2025

Chef: Marc Ver

EL BROCHE DE ORO



LA DELICATESSEN

Montadito de chocolate
con Caviaroli y sal Maldon
· 5,00 ·

PARA QUEDARTE HELADO



· 2 bolas/sabores a elegir ·

Sorbetes

Mango, cereza,
frutos rojos,
piña, limón y
mandarina
· 5,00 ·

Helados caseros

Vainilla, chocolate,
pistacho, canela,
coco y café
· 5,00 ·

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

Tarta Tatín con helado de nata · 8,50 ·

Torrija con helado de vainilla · 8,50 ·

Arroz con leche caramelizado · 7,50 ·

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

Fresas a la pimienta con helado de yogur
con frutos rojos · 9,00 ·

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

PARA LOS CAFETEROS



Espresso Martini · 12,00 ·

Café Irlandés · 12,00 ·

Jameson Irish whisky, café y nata

Mini Café Irlandés · 7,00 ·

Jameson Irish whisky, café y nata

Affogato · 5,00 ·

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 5,00

Licor de hierbas 5,00

Pacharán 5,00

Crema de alba 5,00

Grappa reposado 5,00

