



CACHITOS



Postres que enamoran

Barcelona, verano de 2024

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 y
Leche merengada
· 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

Crema catalana · 5,50 ·
Tarta Tatin de manzana · 7,00 ·
Coulant de chocolate · 7,00 ·
Fresas a la pimienta · 8,00 ·
Recuit de "Fonteta" con mermelada de naranja · 8,00 ·
Torrija caramelizada con helado de canela · 7,00 ·
Tarta de queso con coulis de frambuesa · 7,00 ·
Churros con chocolate · 6,00 ·

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
Moka · 6,00 ·
Café y helado de chocolate

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

