



# CACHITOS



## Postres que enamoran

Barcelona, invierno 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 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 · 7,00 ·  
Lemon pie · 8,00 ·  
Coca de Llavaneras · 8,00 ·  
Tarta Tatin de manzana · 8,50 ·  
Crêpe suzette con Grand Marnier · 9,50 ·  
Torrija con helado de canela · 8,50 ·  
Fresas a la pimienta con helado de pistacho · 9,00 ·  
Recuit de drap con mermelada de naranja · 8,00 ·  
Tarta de queso con coulis de frambuesa · 8,00 ·  
Coulant de chocolate con helado de vainilla · 9,00 ·  
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  
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

