



CACHITOS



Postres que enamoran

Barcelona, verano de 2023

Jefe de cocina: Lluís Rosich

EL BROCHE DE ORO

DISFRUTA LA FRUTA



Plato de fruta
de temporada
· 6,50 ·

Fresas, mascarpone
y espuma de frambuesa
· 7,00 ·



LOS CLÁSICOS

Crema catalana quemada
· 7,00 ·

Flan casero de huevo con nata
· 7,00 ·

Torrija frita con helado de vainilla
· 9,00 ·

Coulant de chocolate
· 9,00 ·

Tarta de queso fresco con coulis de frambuesa
· 7,50 ·

Trufas de chocolate (8 ud.)
· 5,00 ·



LA DELICATESSEN

Tiramisú
· 7,50 ·

Brownie de chocolate con helado de vainilla
· 8,50 ·

Chocolate, caviar de aceite y sal Maldon
· 6,00 ·

PARA LOS CAFETEROS



Café Irlandés · 12,00 ·
Mini · 9,00 ·

Jameson Irish whiskey,
café y nata

Affogato · 7,00 ·
Café, y helado de vainilla

PARA QUEDARTE HELADO

Sorbetes
Mandarina al cava
· 8,50 ·

Mango, Mandarina
· 7,00 ·

Helados caseros

Chocolate belga,
Vainilla, Café, Fresa
· 7,00 ·



ESPIRITUOSOS PARA ALEGRAR EL CUERPO

Vi de Glass Gewürztraminer	7,00
Moscatel	5,00
Pedro Ximénez	6,00
Orujo blanco o hierbas	5,00
Pacharán	5,00
Grappa Nonino	7,00
Royal Tokaji, 5 puttonyos	10,00

