



... Those tables were long and could seat more or less ten people around them. The waiter would be getting busier and busier, and he'd be about to load up his tray and see that the nickel pot earmarked for clean teaspoons was empty again. Then he'd shout over to the girls doing the dishes: "Noies, culleretes!" ("More teaspoons, if you please, girls!") And this would be heard over and over again. The ditty soon caught on and ended up giving rise to the popular expression: "Let's go to Can Culleretes".

*... Aquellas mesas eran alargadas y podían caber
más o menos unos diez clientes.*

*El camarero cada vez estaba más atareado,
y cuando iba a cargar la bandeja y encontraba vacío el bote
de alpaca plateada destinado a contener las cucharillas
limpias, gritaba a las que fregaban: "Noies, culleretes!"
(Chicas, ¡cucharillas!). Y esto se repetía y repetía.
La cancioncilla acabó haciendo gracia, y dio pie a la
expresión popular: "Vamos a Can Culleretes".*

BY JOURNALIST LLUÍS PERMANYER



HOMEMADE DESSERTS

POSTRES HECHOS EN CASA

“Sisquet” · 5,50 €

Hot chocolate and bourbon vanilla ice cream sandwich
with hazelnut brittle

*Bocadillo de helado de vainilla Bourbon y chocolate caliente
con crocante de avellana*

Trianon · 5,00 €

Chocolate caramel walnut cake with coconut ice cream
Pastel de chocolate y nueces caramelizadas con helado de coco

⊗ Nutella temptation · 5,00 €

⊗ *Tentación de nutella*

Tiramisu “in our own style” · 5,00 €

Tiramisú “a nuestra manera”

Profiteroles with hot chocolate · 5,00 €

Profiteroles con chocolate caliente

⊗ Biscuit amb xocolata calenta · 5,00 €

⊗ *Biscuit glacé with hot chocolate*

⊗ Banana coconut crème caramel with pineapple sauce · 5,00 €

⊗ *Flan de coco y plátano con salsa de piña*

Apple tart tatin with vanilla ice cream · 5,00 €

(Saturday and Bank Holidays)

Tarta Tatin de manzana con helado de vainilla (sábados y festivos)



HOMEMADE DESSERTS

POSTRES HECHOS EN CASA

Chocolate dome filled with vanilla and passion fruit · 5,00 €
Cúpula de chocolate con corazón de vainilla y fruta de la pasión

A trio of crème caramel · 5,00 €
Trío de flanes

Yogurt mousse with strawberry or pineapple sauce · 5,00 €
Mousse de yogur con salsa de piña o fresa

⊗ Hazelnut mousse · 5,00 €
⊗ *Mousse de avellana*

⊗ Catalan cream · 4,00 €
⊗ *Crema catalana*

⊗ House-style crème caramel · 4,00 €
⊗ *Flan de la casa*

⊗ Crème caramel and cream · 5,00 €
⊗ *Flan con nata*

Raspberry cheesecake · 5,00 €
Pastel de queso con frambuesas



⊗ Cottage from Granja Viader and honey · 5,00 €
⊗ *“Mel i mató” (miel y queso fresco artesanal) de la Granja Viader*



ICE CREAMS

HELADOS

- ⊗ Strawberry yogurt ice cream · 4,00 €
⊗ *Helado de yogur con fresa*

- ⊗ Cinnamon ice cream · 4,00 €
⊗ *Helado de canela*

- ⊗ Hazelnut ice cream · 4,00 €
⊗ *Helado de avellana*

- ⊗ Coconut, stracciatella, chocolate or vanilla ice creams · 4,00 €
⊗ *Helados de: vainilla, chocolate, stracciatella o coco*

- Whisky-soaked ice cream cake · 4,00 €
Tarta al whisky

SORBETS

SORBETES

- ⊗ Sorbet flavours: mandarin, raspberry, mango, lemon · 4,00 €
⊗ *Sorbete de: mandarina, frambuesa, mango o limón*

- ⊗ Assorted sorbets · 4,00 €
⊗ *Surtido de sorbetes*

- ⊗ Sorbet with alcohol: Green apple · 4,00 €
⊗ *Sorbete de manzana verde (con alcohol)*





OTHER DESSERTS

OTROS POSTRES

- ⊗ Fresh orange juice · 4,00 €
 - ⊗ *Zumo de naranja natural*

- ⊗ Fresh orange juice with vanilla ice cream · 5,00 €
 - ⊗ *Zumo de naranja natural con helado de vainilla*

- ⊗ DO Idiazabal smoked cheese · 5,00 €
 - ⊗ *Queso ahumado DO Idiazabal*

- Chocolate mousse cake · 4,00 €
 - Pastel de mousse de chocolate*

- Lemon mousse cake · 4,00 €
 - Pastel de mousse de limón*

- ⊗ Pinya natural o meló · 4,00 €
 - ⊗ *Fresh pineapple or Melon*

- ⊗ Walnuts and cream · 4,00 €
 - ⊗ *Nata con nueces*

COFFEE

CAFÉS

Espresso · 1,50 €
Café

Macchiato · 1,50 €
Café cortado

White coffee · 2,00 €
Café con leche

Cappuccino · 2,00 €
Café capuchino

Espresso corretto · 2,00 €
Carajillo

Irish coffee (coffee, cream and whisky) · 4,50 €
Café irlandés (café, nata y whisky)

Scottish coffee (coffee, vanilla ice cream and whisky) · 4,50 €
Café escocés (café, helado de vainilla y whisky)



INFUSIONS

INFUSIONES

Black tea, red tea or green tea · 1,50 €
Tè negro, te rojo o te verde

Camomile, peppermint and pennyroyal or lime flower · 1,50 €
Manzanilla, menta-poleo o tila

CATALAN LIQUEURS

LICORES CATALANES

Moscatell · 2,00 €

Licor Bonet · 3,50 €

Aromes de Montserrat · 3,50 €

Anís del Mono · 3,00 €

Marc de Cava · 3,50 €

Licor de Crema Catalana · 3,50 € (½ copa · 2,00€)

Ratafía · 3,50 € (½ copa · 2,00€)



LIQUEURS

LICORES

Grand Marnier · 4,50 €

Baileys · 4,00 € (½ copa · 2,50€)

Cointreau · 4,00 €

Drambuie · 4,50 €

Ricard · 4,00 €

Marie Brizard · 3,00 €

Ponche Caballero · 3,00 € (½ copa · 2,00€)

Limoncello · 3,50 € (½ copa · 2,00€)

Herbes liqueur · *Licor de hierbas* · 3,00 € (½ copa · 2,00€)

White orujo · *Orujo blanco* · 3,00 € (½ copa · 2,00€)

Grappa · 3,50 € (½ copa · 2,00€)

Frangelico · 3,00 € (½ copa · 2,00€)

Pacharán · 3,50 € (½ copa · 2,00€)

Peach or Green apple liqueur · 3,00 € (½ copa · 2,00€)

Licor de melocotón o manzana verde

VODKA

Smirnoff · 3,50 € (½ copa · 2,00€)

Sobieski · 6,50 € (½ copa · 3,50€)

BRANDY

Torres 5 o Torres 10 · 3,50 € (½ copa · 2,00€)

Torres Fontenac · 3,50 € (½ copa · 2,00€)

Magno · 3,50 € (½ copa · 2,00€)

Mascaró · 3,50 € (½ copa · 2,00€)

Carlos I · 5,50 €

Duque de Alba · 5,50 €

WHISKY

JB · 4,00 € (½ copa · 2,50€)

Ballantine's · 4,00 € (½ copa · 2,50€)

Jim Beam (Bourbon) · 4,00 € (½ copa · 2,50€)

Cardhu (12 years) · 6,50 € (½ copa · 3,50€)

RON

Cacique · 4,00 € (½ copa · 2,50€)

Pujol · 3,50 € (½ copa · 2,00€)

Negrita · 3,50 € (½ copa · 2,00€)

Bacardi (white) · 3,50 € (½ copa · 2,00€)

GINEBRA

Larios · 4,00 €

Beefeater · 4,00 €

Broker's · 4,00 €

London N°1 · 6,00 €



COCKTAILS

Liqueur prize + 2,20 € per soft drink

COMBINADOS

Precio del licor + 2,20 € por refresco