



... Aquelles taules eren allargades i s’hi podia enquirbir  
més o menys una desena de clients.

El cambrer cada vegada es mostrava més enfeinat i,  
en anar a carregar al taulell i trobar buit el pot  
d’alpaca platejada destinat a contenir les culleretes  
netes, escriu a les que rentaven:

“Noies, culleretes!”. I això es repetia i repetia.

La cantarella va acabar fent gràcia a la parròquia, que  
en va donar peu a la dita popular:

“Anem a 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”.*

**LLUÍS PERMANYER, PERIODISTA**



## POSTRES FETES A CASA

### POSTRES HECHOS EN CASA

“Sisquet” · 5,50 €

Entrepà de gelat de vainilla Boubron i xocolata calenta  
amb crocant d'avellana

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

Trianon · 5,00 €

Pastís de xocolata i nous caramel·litzades amb gelat de coco

*Pastel de chocolate y nueces caramelizadas con helado de coco*

⊗ Temptació de nutella · 5,00 €

⊗ *Tentación de nutella*

Tiramisú “a la nostra manera” · 5,00 €

*Tiramisú “a nuestra manera”*

Profiterols amb xocolata calenta · 5,00 €

*Profiteroles con chocolate caliente*

⊗ Biscuit amb xocolata calenta · 5,00 €

⊗ *Biscuit con chocolate caliente*

⊗ Flam de coco i plàtan amb salsa de pinya · 5,00 €

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

Pastís Tatin de poma amb gelat de vainilla (dissabtes i festius) · 5,00 €

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



## POSTRES FETES A CASA

### POSTRES HECHOS EN CASA

Cúpula de xocolata amb cor de vainilla i fruita de la passió · 5,00 €  
*Cúpula de chocolate con corazón de vainilla y fruta de la pasión*

Trio de flams · 5,00 €  
*Trío de flanes*

Mousse de iogurt amb salsa de pinya o maduixa · 5,00 €  
*Mousse de yogur con salsa de piña o fresa*

⊗ Mousse d'avellana · 5,00 €  
⊗ *Mousse de avellana*

⊗ Crema catalana · 4,00 €

⊗ Flam de la casa · 4,00 €  
⊗ *Flan de la casa*

⊗ Flam amb nata · 5,00 €  
⊗ *Flan con nata*

Pastís de formatge i gerds · 5,00 €  
*Pastel de queso con frambuesas*



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



## GELATS

### HELADOS

- ⊗ Gelat de iogurt amb maduixa · 4,00 €
  - ⊗ *Helado de yogur con fresa*
  
- ⊗ Gelat de canyella · 4,00 €
  - ⊗ *Helado de canela*
  
- ⊗ Gelat d'avellana · 4,00 €
  - ⊗ *Helado de avellana*
  
- ⊗ Gelats de: vainilla, xocolata, stracciatella o coco · 4,00 €
  - ⊗ *Helados de: vainilla, chocolate, stracciatella o coco*
  
- Pastís amb whisky · 4,00 €
  - Tarta al whisky*

## SORBETS

### SORBETES

- ⊗ Sorbet de: mandarina, gerds, mango o llimona · 4,00 €
  - ⊗ *Sorbete de: mandarina, frambuesa, mango o limón*
  
- ⊗ Assortiment de sorbets · 4,00 €
  - ⊗ *Surtido de sorbetes*
  
- ⊗ Sorbet de poma verda (amb alcohol) · 4,00 €
  - ⊗ *Sorbete de manzana verde (con alcohol)*





## ALTRES POSTRES

### OTROS POSTRES

⊗ Suc de taronja natural · 4,00 €

⊗ *Zumo de naranja natural*

⊗ Suc de taronja natural amb gelat de vainilla · 5,00 €

⊗ *Zumo de naranja natural con helado de vainilla*

⊗ Formatge fumat DO Idiazabal · 5,00 €

⊗ *Queso ahumado DO Idiazabal*

Pastís de mousse de xocolata · 4,00 €

*Pastel de mousse de chocolate*

Pastís de mousse de llimona · 4,00 €

*Pastel de mousse de limón*

⊗ Pinya natural o meló · 4,00 €

⊗ *Piña natural o melón*

⊗ Nata amb nous · 4,00 €

⊗ *Nata con nueces*

## CAFÈS

### CAFÉS

Cafè · 1,50 €

*Café*

Cafè tallat · 1,50 €

*Café cortado*

Cafè amb llet · 2,00 €

*Café con leche*

Cafè caputxino · 2,00 €

*Café capuchino*

Cigaló · 2,00 €

*Carajillo*

Cafè irlandès (cafè, nata i whisky) · 4,50 €

*Café irlandés (café, nata y whisky)*

Cafè escocès (cafè, gelat de vainilla i whisky) · 4,50 €

*Café escocés (café, helado de vainilla y whisky)*



## INFUSIONS

### INFUSIONES

Te negre, te vermell o te verd · 1,50 €

*Te negro, te rojo o te verde*

Camamilla, menta i poliol o tila · 1,50 €

*Manzanilla, menta-poleo o tila*

## LICORS CATALANS

### 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€)



## LICORS

### 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€)

Licor d'herbes · *Licor de hierbas* · 3,00 € (½ copa · 2,00€)

Orujo blanc · *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€)

Licor de préssec o poma verda · 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 (blanco) · 3,50 € (½ copa · 2,00€)

## GINEBRA

Larios · 4,00 €

Beefeater · 4,00 €

Broker's · 4,00 €

London N°1 · 6,00 €



## COMBINATS

Preu del licor + 2,20 € per refresc

## COMBINADOS

Precio del licor + 2,20 € por refresco