



... Aquelles taules eren allargades i s'hi podia enquibir
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, escridassava 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 - HOMEMADE DESSERTS

“Sisquet” · 6,50 €

Entrepà de gelat de vainilla i xocolata calenta amb avellanes
Bocadillo de helado de vainilla y chocolate caliente con avellanas
Vanilla ice cream sandwich with hot chocolate and hazelnuts

Profiterols amb xocolata calenta · 6,50 €

Profiteroles con chocolate caliente
Profiteroles with hot chocolate

Pastís de formatge i gerds · 6,50 €

Pastel de queso con frambuesas
Raspberry cheesecake

⊗ Mel i mató de la Granja Viader · 6,00 €

⊗ “Mel i mató” (*miel y queso fresco artesanal*) de la Granja Viader

⊗ Cottage from Granja Viader and honey

⊗ Crema catalana · 5,50 €

⊗ Catalan cream

⊗ Flams fets a casa amb nata o gelat · 6,20 €

⊗ *Flanes caseros con nata o helado*

⊗ *Crème caramel with cream or ice-cream*

(IVA inclós · IVA incluido)



POSTRES FETES A CASA

POSTRES HECHOS EN CASA - HOMEMADE DESSERTS

Temptació de nutella · 6,00 €

Tentación de nutella

Nutella temptation

Tiramisú “a la nostra manera” · 6,00 €

Tiramisú “a nuestra manera”

Tiramisu “in our own style”



ALTRES POSTRES

OTROS POSTRES - OTHER DESSERTS

⊗ Suc de taronja natural amb gelat de vainilla · 6,20 €

⊗ *Zumo de naranja natural con helado de vainilla*

⊗ Fresh orange juice with vanilla ice cream

⊗ Pinya natural o meló · 4,70 €

⊗ *Piña natural o melón*

⊗ Fresh pineapple or Melon



GELATS

HELADOS - ICE CREAM

Gelat de: vainilla, xocolata, stracciatella, coco o avellana · 5,00 €

Helado de: vainilla, chocolate, stracciatella, coco o avellana

Ice cream: vanilla, chocolate, stracciatella, coconut or hazelnut flavours

Pastís amb whisky · 5,00 €

Tarta al whisky

Whisky-soaked ice cream cake

SORBETS

SORBETES - SORBETS

⊗ Sorbet de: mandarina, gerds, mango o llimona · 5,00 €

⊗ *Sorbete de: mandarina, frambuesa, mango o limón*

⊗ Sorbet flavours: mandarin, raspberry, mango or lemon flavours

⊗ Assortiment de sorbets · 5,00 €

⊗ *Surtido de sorbetes*

⊗ Assorted sorbets





CAFÈS I INFUSIONS

CAFÉS E INFUSIONES - COFFEE AND INFUSIONS

Cafè o infusió · 1,70 €

Café o infusión · Espresso or infusion

Cafè tallat · 1,70 €

Café cortado · Macchiato

Cafè amb llet · 2,30 €

Café con leche · White coffee

Cafè caputxino · 2,30 €

Café capuchino · Cappuccino

Cigaló · 2,60 €

Carajillo · Espresso corretto

Cafè irlandès (cafè, nata i whisky) · 5,20 €

Café irlandés (café, nata y whisky)

Irish coffee (coffee, cream and whisky)

Cafè escocès (cafè, gelat de vainilla i whisky) · 5,20 €

Café escocés (café, helado de vainilla y whisky)

Scottish coffee (coffee, vanilla ice cream and whisky)

Suplement glaçons de gel · 0,20 €

Suplemento cubitos de hielo

Ice cubes supplement



LICORS CATALANS

LICORES CATALANES - CATALAN LIQUEURS

Moscatell · 2,20 €

Licor Bonet · 4,20 €

Aromes de Montserrat · 4,20 €

Anís del Mono · 4,20 €

Ratafía · 4,20 € (½ copa · 2,20€)

LICORS

LICORES - LIQUEURS

Baileys · 4,50 € (½ copa · 2,60€)

Cointreau · 4,50 €

Drambuie · 4,70 €

Ricard · 4,70 €

Marie Brizard · 4,20 €

Ponche Caballero · 4,20 € (½ copa · 2,20€)

Limoncello · 4,20 € (½ copa · 2,20€)

Licor d'herbes · *Licor de hierbas* · 4,20 € (½ copa · 2,20€)

Orujo blanc · *Orujo blanco* · 4,20 € (½ copa · 2,20€)

Grappa · 4,50 € (½ copa · 2,60€)

Frangelico · 4,20 € (½ copa · 2,20€)

Pacharán · 4,20 € (½ copa · 2,20€)

Licor de préssec o poma verda · 4,20 € (½ copa · 2,20€)
Licor de melocotón o manzana verde

VODKA

Smirnoff · 4,50 € (½ copa · 2,50€)

BRANDY

Torres 5 o Torres 10 · 4,50 € (½ copa · 2,50€)

Magno · 4,50 € (½ copa · 2,50€)

Mascaró · 4,50 € (½ copa · 2,50€)

Carlos I · 7,00 €

Duque de Alba · 7,00 €

WHISKY

JB · 4,50 € (½ copa · 2,50€)

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

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

Black Label (Johnnie Walker) · 4,50 € (½ copa · 2,50€)

Cardhu (12 years) · 7,00 € (½ copa · 4,00€)

RON

Pujol · 4,50 € (½ copa · 2,50€)

Negrita · 4,50 € (½ copa · 2,50€)

Bacardi (blanco) · 4,50 € (½ copa · 2,50€)

GINTONIC

Larios · 9,00 €

Beefeater · 9,00 €

Nordés · 12,00 €

London N°1 · 12,00 €



COMBINATS

Preu del licor + 3,50 €

COMBINADOS - COCKTAILS

|| Precio del licor + 3,50 € · Liqueur prize + 3,50€



*Don tec, per poques pessetes,
no ho dubteu: "Can Culleretes"*

*Hi ha una cuina casolana
que amb molt poc us treu la gana.*

*Es bon septre la cullera,
i el plat ple per consellera.*

*L'escudella et fa reviure
i a la panxa fa somriure.*

*Un estofat amb bolets
et fa guanyar tots els plets.
La botifarra amb mongetes
fa anar de cap i puntetes.*

*Si és conill amb all i oli
és com ser rei del petroli.*

*La patata i l'entrecot
val tan com un bell escot.*

*Les costelles a la brasa
et fan dir: això és massa!*

*Un pollastre ben rostit
és de l'ast el preferit.*

*Cap i pota amb cigrons
et fan créixer els cinturons.
Un bon llomillo amb tomaca
treu l'angúnia a la més flaca.*

...

*La minestra és cosa bona
al Japó o a Barcelona.*

*Susi, es diu la mestressa,
que és la més pura franquesa.
I un guisat fet pel gran Ciscu
és un dominus vobiscu.*