



OCI | Redacció | Actualitzat el 02/01/2025 a les 12:00

Les millors cafeteries on fer una xocolata calenta a Catalunya

Quan el fred està present i els dies són més curts, no hi ha res com una bona tassa de xocolata calenta per alegrar una mica l'ànima. Catalunya, amb la seva rica tradició culinària, és un paradís per als amants d'aquesta beguda reconfortant.

Des de clàssiques cafeteries barcelonines fins a encantadores cafeteries en petits pobles de muntanya, et portem un recorregut pels millors racons on assaborir una xocolata calenta de somni. Prepara't per descobrir llocs que combinen sabor, autenticitat i un ambient acollidor perfecte per a aquestes dates.

El carrer Petritxol, el més dolç de Barcelona

Si vius a Barcelona i ets fan de la xocolata, aquest carrer està fet per a tu. Es troba ubicat a la Ciutat Vella i hi ha molts establiments amb productes de xocolata per a tots els gustos.

La **granja la Pallaresa** es va fundar el 1947 i és una de les més conegudes. Diuen que és ideal per menjar una bona tassa acompanyada d'alguns dels seus tres productes més coneguts com ara els xurros, els melindros i l'ensaimada.

Al mateix carrer pots trobar-te amb la **granja Dulcinea**, fundada el 1941 per Joan Mach i Elvira Farràs. A part de la tradicional xocolata desfeta tradicional també pots prendre un suís amb nata i melindros, o bé una gran varietat de tes, cafès i pastes.

[View this post on Instagram](#)



A post shared by Granja Dulcinea (@granjadulcinea)

Casa Cacao, a Girona

A la plaça de Catalunya de Girona una bona opció és Casa Cacao, l'opció més dolça del Celler de Can Roca. L'encarregat de la part més dolça del restaurant la porta en Jordi Roca i fruit de la seva passió pel cacau i la xocolata va néixer aquest establiment. Pots tastar begudes fredes i calentes, bombons, pastisseria i molta brioixeria.

[View this post on Instagram](#)



A post shared by Casa Cacao (@casacacaogirona)

Ferrer Xocolata, a Olot

A la capital de la Garrotxa, a Olot, et trobaràs amb la pastisseria Ferrer, un establiment creat l'any 1907 on la xocolata d'autor és la gran protagonista. S'elabora amb una barreja de grans collites de cacau del Brasil i de Madagascar.



View this post on Instagram

A post shared by FERRER XOCOLATA (@ferrerxocolataolot)

Xocolateria Moreno, a Lleida

A mitjans del segle passat, un granadí amb tradició xurrera i una lleonesa van arribar a Lleida i van obrir el que s'ha convertit en tot un clàssic pels que viuen a la capital del Segrià. És la xocolateria i xurreria Moreno. Bona xocolata desfeta i xurros i porres elaborats amb recepta pròpia.



Ver esta publicación en Instagram

Una publicación compartida por Churreria Moreno (@churreriamoreno)

Ivori, a Vilafranca del Penedès

Un lloc perfecte on passar les tardes de fred si ets de Vilafranca del Penedès, és, sense cap mena de dubtes, la xocolateria Ivori. Un local modern i amb una bona decoració on preparen una xocolata desfeta amb coca de pa imprescindible.



[View this post on Instagram](#)

A post shared by Xocolateria Ivori -VILAFRANCA- (@xocolateriaivori)