



CACHITOS



La cuina que enamora

Barcelona, tardor de 2025

Chef: Marc Ver

Temporada de bolets



- Croqueta de ceps (ud.) · 3,00 ·
- Crema de bolets amb ou poché trufat · 18,00 ·
- Escabetx de bolets · 17,00 ·
rovelló, gírgoles y boletus
- Selecció de bolets amb rovell d'ou i panceta ibèrica · 25,00 ·
camagroc, rovelló, boletus i trompeta de la mort
- Tagliatelle al funghi · 23,00 ·
- Enoki en tempura amb maionesa de kimchi · 9,00 ·
- Risotto de boletus amb carpaccio de gamba roja · 24,00 ·
- Tatín de ceba amb rovellons · 17,00 ·



Per a començar amb bon peu

- Amanida de formatge de cabra i fruits vermells · 13,00 ·
- Amanida de pollastre cruixent amb mostassa i mel · 12,50 ·
- Alvocat, canonges i llagostins · 15,00 ·
- Burrata amb tomàquet, pesto i olivada · 14,50 ·
- Salpicó de llamàntol · 26,00 ·
- Tomàquet rosa de Barbastre amb el seu pil-pil · 12,50 ·
- Porro rostit amb burrata i sobrassada · 18,00 ·
- Caneló de carbassó amb samfaina · 19,00 ·
- Tallarines de carbassó amb sípia i gambes · 17,60 ·
- Carpaccio de filet amb encenalls de formatge manxec · 17,90 ·
- Macarrons amb crema de parmesà i presa ibèrica · 15,50 ·



TAPES

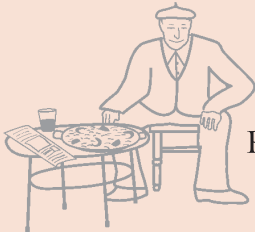
- | | |
|--|-------|
| Pa de coca amb tomàquet | 2,00 |
| Pernil ibèric de gla D.O. Extremadura | 25,90 |
| Formatge manxec | 8,00 |
| Ostra Gillaudeau nº2 (ud.) | 5,00 |
| Filet d'anxova doble 0 (ud.) | 2,50 |
| Seitó en vinagre (ud.) | 2,00 |
| Gilda de seitó (ud.) | 3,00 |
| Salmó fumat amb crema d'anet | 13,00 |
| Taco de tàrtar de tonyina amb guacamole | 8,80 |
| La nostra amanida russa | 7,50 |
| Patates braves | 5,50 |
| Croqueta de pernil ibèric (ud.) | 3,00 |
| Croqueta de gamba roja (ud.) | 3,00 |
| Encenalls de foie amb melmelada de figues | 18,50 |
| Albergínies amb formatge de cabra i mel de canya | 11,50 |
| Truita de patata feta al moment | 8,00 |
| Ous trencats amb pernil ibèric | 13,00 |
| Caneló de faisà amb foie i tòfona | 15,00 |
| Daus de vedella a la pebre verd | 15,90 |
| Soldadets de pollastre | 14,00 |
| Torrezno de Sòria | 7,50 |
| Bikini de pernil ibèric i formatge brie trufat | 12,00 |
| Calamars a l'andalusa | 15,00 |
| Gambes al all | 16,00 |
| Pop a la gallega | 18,00 |

"NO HI HA AMOR MÉS SINCER QUE L'AMOR AL MENJAR"

BERNARD SHAW

ARROSSOS

Paella molt fina i sempre al punt amb socarrat (20 min.)
Les paelles són per a dues persones i el preu és per persona.



- Paella de rap i gambes · 25,00 · p.p.
- Paella amb verdures del Maresme · 22,00 · p.p.
- Paella de pollastre, botifarra i carxofes · 24,00 · p.p.
- Arròs negre amb gamba roja i allioli · 25,00 · p.p.



"EN UN PLAT D'ARRÒS, EL QUE MÉS M'AGRADA ÉS L'ARRÒS,
I A LA PELLA L'ARRÒS TORRAET DEL FONS, EL MÉS TORRADET".

JOSEP PLA

"LA CUINA QUANT MÉS LOCAL, MÉS INTERNACIONAL"

JOSEP PLA

La mar de bons

- Bacallà amb samfaina · 28,00 ·
- Salmó amb arròs salvatge i bimis · 25,00 ·
- Tàrtar de tonyina amb guacamole · 26,00 ·
- Daus de luç a l'orly amb salsa tàrtara · 23,00 ·
- Turbot rostit amb patata panadera · 30,00 ·
- Linguine amb llamàntol · 45,00 ·

Montaditos amb pa de vidre

- | | |
|---|------|
| Pernil ibèric de gla D.O. Extremadura | 4,00 |
| Formatge de cabra, tòfona negra i mel | 5,00 |
| Salmó fumat amb guacamole | 7,00 |
| Sobrassada "Cal Rovira" i ou de guatlle | 5,00 |
| Steak tàrtar | 8,80 |
| Foie micuit i mango caramel·litzat | 7,50 |
| Filet amb foie a la planxa | 8,80 |
| Mini burger | 5,50 |



Les temptacions de la carn

- Escalopa arrebossada · 18,00 ·
- Ploma ibèrica amb chimichurri · 30,00 ·
- Steak tàrtar de filet · 25,00 ·
- Tagliata de filet · 28,00 ·
- Txuletó de vaca gallega madurat 60 dies · 90,00/Kg. ·



Acompanyaments a escollir:

Patates ben fregides. Pebrots del piquillo. Enciams llargs amb tomàquets
cirerols · Patata panadera ·