



CACHITOS



La cuina que enamora

BARCELONA, TARDOR DE 2025

CHEF: MARC VER

Verd que t'estimo verd

Tomàquet Raff amb sardina fumat	13.00
Amanida de pollastre cruixent, mostassa i mel	12.50
Burratina amb albergínia i pebres escalivats al miso	14.50
Tomàquets de temporada amb ventresca de tonyina	16.00
Carxofes en flor amb pernil ibèric	11.50
Calçot en tempura amb romesco	12.00

Tapes

Coca de pa de vidre amb tomàquet	3.95
Ostra Guillardau nº2 (ud.)	5.00
Pernil ibèric de gla D.O. Extremadura	25.90
Anxova de L'Escala (ud.)	5.00
Seitons en vinagre amb pebrots amanits	6.50
Patates braves	5.00
La nostra amanida russa	7.50
Croquetes de pernil ibèric (ud.)	3.00
Croquetes de gamba vermella (ud.)	3.00
Peixet fregit	9.80
Albergínia amb formatge de cabra i mel de canya	11.50
Truita de patata amb ceba feta al moment	8.00
Ous trencats amb pernil ibèric	13.00
Daus de salmó fumat amb formatge fresc amb tòfona	12.00
Torreznos de Sòria	7.50
Bikini de pernil ibèric, brie i tòfona negra	12.00
Calamars a l'andalusa amb maionesa de yuzu	15.00
Gambes a l'all	16.50
Pop a la gallega	18.00

Montaditos de pa de vidre

Pernil ibèric de gla D.O. Extremadura	4.25
Formatge de cabra, tòfona negra i mel	4.20
Filet de vedella a la planxa amb foie	12.50
Mini burger amb ceba caramel·litzada	5.50
Steak tartar de filet de vedella	7.50
Salmó fumat amb guacamole	7.50

Els clàssics de cachitos

Caneló de faisà amb foie i tòfona	15.00
Tartar de tonyina bluefin amb guacamole	22.00
Mandonguilles de l'àvia	16.00
Carpaccio de filet de vedella amb encenalls de formatge manchego	17.90
Macarrons amb crema de parmesà i ibèrics	15.00
Daus de filet de vedella amb pebre verd	19.00

Arrossos

Paella molt fina i sempre al seu punt amb socarrat (20 min.)
Les paelles son per a dos i el preu per persona.

Paella de verdures del Maresme	23.00 p.p.
Paella de pollastre, botifarra i carxofes	22.00 p.p.
Paella de rap i gambes	25.00 p.p.
Arròs negre amb gambes i allioli	23.50 p.p.

Cachitos de mar i de terra

Daus de bacallà amb allioli de mel	20.00
Saltat de peix blanc amb tòfona negra	21.00
Tataki de salmó amb salsa ponzu de taronja	22.00
Rodalbo al forn amb patata panadera	35.00
Steak tartar de filet de vedella	25.00
Escalopa de vedella blanca	18.00
Tagliata de filet de vedella	26.00
Costelló de vaca galleca madurat 60 dies (500 g)	45.00