



CACHITOS



La cocina que enamora

Barcelona, otoño de 2025

Chef: Marc Ver

Temporada de setas



- Croqueta de ceps (ud.) · 3,00 ·
- Crema de boletus con huevo poché trufado · 18,00 ·
- Escabeche de setas · 17,00 ·
rovellón, gírgolas y boletus
- Selección de setas con yema de huevo y panceta ibérica · 25,00 ·
camagroc, rovellón, boletus y trompeta de la muerte
- Tagliatelle al funghi · 23,00 ·
- Enoki en tempura y mayonesa de kimchi · 9,00 ·
- Risotto de boletus con carpaccio de gamba roja · 24,00 ·
- Tatín de cebolla con rovellones · 17,00 ·



TAPAS

- | | |
|--|-------|
| Coca de pan con tomate | 2,00 |
| Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura | 25,90 |
| Queso manchego | 8,00 |
| Ostra Gillardeau nº2 (ud.) | 5,00 |
| Filete de anchoa doble 0 (ud.) | 2,50 |
| Boquerón en vinagre (ud.) | 2,00 |
| Gilda de boquerón (ud.) | 3,00 |
| Salmón ahumado con crema de eneldo | 13,00 |
| Taco de tartar de atún con guacamole | 8,80 |
| Nuestra ensaladilla rusa | 7,50 |
| Patatas bravas | 5,50 |
| Croqueta de jamón ibérico (ud.) | 3,00 |
| Croqueta de gamba roja (ud.) | 3,00 |
| Virutas de foie con mermelada de higos | 18,50 |
| Berenjenas con queso de cabra y miel de caña | 11,50 |
| Tortilla de patata hecha al momento | 8,00 |
| Huevos rotos con jamón ibérico | 13,00 |
| Canelón de faisán con foie y trufa | 15,00 |
| Dados de ternera a la pimienta verde | 15,90 |
| Soldaditos de pollo | 14,00 |
| Torrezno de Soria | 7,50 |
| Bikini de jamón ibérico y queso brie trufado | 12,00 |
| Calamares a la andaluza | 15,00 |
| Gambas al ajillo | 16,00 |
| Pulpo a la gallega | 18,00 |



Montaditos con pan de cristal

- | | |
|--|------|
| Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura | 4,00 |
| Queso de cabra, trufa negra y miel | 5,00 |
| Salmón ahumado con guacamole | 7,00 |
| Sobrasada "Cal Rovira" y huevo de codorniz | 5,00 |
| Steak tartar | 8,80 |
| Foie micuit y mango caramelizado | 7,50 |
| Solomillo con foie a la plancha | 8,80 |
| Mini burger | 5,50 |



Para empezar con buen pie

- Ensalada de queso de cabra y frutos rojos · 13,00 ·
- Ensalada de pollo crujiente con mostaza y miel · 12,50 ·
- Aguacate, canónigos y langostinos · 15,00 ·
- Burrata con tomate, pesto y olivada · 14,50 ·
- Salpicón de bogavante · 26,00 ·
- Tomate rosa de Barbastro con su pil pil · 12,50 ·
- Puerro asado con burrata y sobrasada · 18,00 ·
- Canelón de calabacín con samfaina · 19,00 ·
- Tallarines de calabacín con sepia y gambas · 17,60 ·
- Carpaccio de solomillo con virutas de queso manchego · 17,90 ·
- Macarrones con crema de parmesano y presa ibérica · 15,50 ·

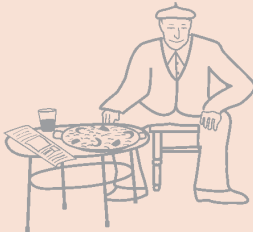


"NO HAY AMOR MÁS SINCERO QUE EL AMOR A LA COMIDA"

BERNARD SHAW

ARROCES

Paella muy fina y siempre en su punto con socarrat (20 min.)
Las paellas son para dos y el precio por persona.



- Paella de rape y gambas · 25,00 · p.p.
- Paella con verduritas del Maresme · 22,00 · p.p.
- Paella de pollo, butifarra y alcachofas · 24,00 · p.p.
- Arroz negro con gamba roja y alioli · 25,00 · p.p.



"EN UN PLATO DE ARROZ, LO QUE MÁS ME GUSTA ES EL ARROZ,
Y EN LA PAELLA EL ARROZ TORRAET DEL FONDO, EL MÁS TOSTADITO".

JOSEP PLA

"LA CUINA QUANT MÉS LOCAL, MÉS INTERNACIO-

JOSEP PLA

La mar de buenos

- Bacalao con samfaina · 28,00 ·
- Salmón con arroz salvaje y bimis · 25,00 ·
- Tartar de atún con guacamole · 26,00 ·
- Dados de merluza orly con salsa tártara · 23,00 ·
- Rodaballo asado con patata panadera · 30,00 ·
- Linguine con bogavante · 45,00 ·

Las tentaciones de la carne



- Escalopa rebozada · 18,00 ·
- Pluma ibérica con chimichurri · 30,00 ·
- Steak tartar de solomillo · 25,00 ·
- Tagliata de solomillo · 28,00 ·
- Chuletón de vaca gallega madurado 60 días · 90,00/Kg. ·

Acompañamientos a elegir:

- Patatas bien fritas. Pimientos del piquillo. Cogollos con tomatitos.
- Patata panadera