



# CACHITOS



La cocina que enamora

BARCELONA, OTOÑO DE 2025

CHEF: MARC VER

## Verde que te quiero verde

Tomate Raff con sardina ahumada	13.00
Ensalada de pollo crujiente, mostaza y miel	12.50
Burratina con berenjena y pimientos escalivados al miso	14.50
Tomates de temporada con ventresca de atún	16.00
Alcachofas en flor con jamón ibérico	11.50
Calçot en tempura con romesco	12.00

## Tapas

Coca de pan de cristal con tomate	3.95
Ostra Guillardeu nº2 (ud.)	5.00
Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura	25.90
Anchoa de L'Escala (ud.)	5.00
Boquerones en vinagre con pimientos aliñados	6.50
Patatas bravas	5.00
Nuestra ensaladilla rusa	7.50
Croquetas de jamón ibérico (ud.)	3.00
Croquetas de gamba roja (ud.)	3.00
Pescaíto frito	9.80
Berenjena con queso de cabra y miel de caña	11.50
Tortilla de patata con cebolla hecha al momento	8.00
Huevos rotos con jamón ibérico	13.00
Dados de salmón ahumado con queso fresco trufado	12.00
Torreznos de Soria	7.50
Bikini de jamón ibérico, brie y trufa negra	12.00
Calamares a la andaluza con mayonesa de yuzu	15.00
Gambas al ajillo	16.50
Pulpo a la gallega	18.00

## Montaditos de pan de cristal

Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura	4.25
Queso de cabra, trufa negra y miel	4.20
Solomillo a la plancha con foie	12.50
Mini burger con cebolla caramelizada	5.50
Steak tartar de solomillo	7.50
Salmón ahumado con guacamole	7.50

## Los clásicos de cachitos

Canelón de faisán con foie y trufa	15.00
Tartar de atún bluefin con guacamole	22.00
Albóndigas de la abuela	16.00
Carpaccio de solomillo con virutas de manchego	17.90
Macarrones con crema de parmesano e ibéricos	15.00
Dados de solomillo a la pimienta verde	19.00

## 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 verduras del Maresme	23.00 p.p.
Paella de pollo, butifarra y alcachofas	22.00 p.p.
Paella de rape y gambas	25.00 p.p.
Arroz negro con gambas y alioli	23.50 p.p.

## Cachitos del mar y de la tierra

Dados de bacalao con all i oli de miel	20.00
Salteado de pescado blanco con trufa negra	21.00
Tataki de salmón con salsa ponzu de naranja	22.00
Rodaballo al horno con patata panadera	35.00
Steak tartar de solomillo	25.00
Escalopa de ternera blanca	18.00
Tagliata de solomillo	26.00
Chuleton de vaca gallega madurado 60 días (500 g)	45.00