



CACHITOS



La cuina que enamora

BARCELONA, TARDOR DE 2025

CHEF: LLUÍS ROSICH

Per començar amb bon peu

Amanida de burrata amb fruits vermells i olivada	16.00
Amanida d'alvocat amb llagostins de costa	16.00
Tallarins de carbassó amb sípia i gambes	18.00
Macarrons amb crema de parmesà i ibèric	16.00
Sopa de marisc	16.00
Sopa de ceba amb ou escalfat	9.00

Tapes

Ostra Gillardeau nº2 (ud.)	5.50
Ostra Gillardeau nº2 amanida (ud.)	5.50
Coca de pa de vidre amb tomàquet	4.50
Pernil ibèric de gla D.O. Extermadura	25.90
Filet d'anxova de Santoña Doble 0 (ud.)	2.50
Seitons en vinagre (ud.)	2.10
Formatge manxec curat	8.00
Gilda amb anxova, bacallà i piparra (ud.)	4.00
Salmó fumat amb crème fraîche	13.00
Bikini de pernil ibèric, brie i tòfona negra	12.00
Carxofa en flor (ud.)	4.50
Bao de cua de bou, coriandre i ceba fregida (ud.)	8.00
La nostra amanida russa	8.50
Patates braves	6.50
Truita de patata i ceba feta al moment	9.00
Taco de tàrtar de tonyina amb guacamole (ud.)	7.00
Llàmines de carxofa amb ou ferrat	12.00
Peixet fregit amb pebrots rostits	12.00
Gamba vermella a l'allet	15.00
Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima	16.90
Pop a la gallega	18.00
Canelons de pollastre amb foie i tòfona negra	14.50
Tires de pollastre amb dues salses	8.50
Fricandó de vedella estofada amb camagroc	14.50
Mini hamburguesa amb ceba caramel·litzada	4.50
Croqueta de pernil ibèric (ud.)	2.80
Croqueta de rap i gamba vermella (ud.)	3.00
Croqueta de ceps (ud.)	3.00
Bunyol de bacallà amb all i oli (ud.)	2.90
Albergínia amb formatge de cabra i mel de canya	9.50
Ous trencats amb pernil ibèric	10.50

Plats de temporada

Montadito d'ou de guatlla amb tòfona negra (2gr)	16.00
Parmentier, ou fregit i tòfona negra (4gr)	32.00
Linguini amb mantega, pebre, parmesà i tòfona negra (4gr)	34.00
Risotto de ceps amb tòfona negra (4gr)	34.00 p.p.
Tàrtar de mitjana tallat a ganivet amb tòfona negra (4gr)	40.00

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 gamba vermella i cloïsses	23.50 p.p.
Paella de pollastre, butifarra i llom	20.50 p.p.
Paella de xipirons i alls tendres	22.50 p.p.
Paella de llamàntol	32.00 p.p.
Arròs negre amb gamba vermella i all i oli	23.50 p.p.
Paella de ploma ibèrica	22.00 p.p.
Paella de verdures de temporada	18.00 p.p.

La mar de bons

Tàrtar de tonyina bluefin amb guacamole	26.00
Llobarro salvatge a la bilbaina	38.00
Filets de llenguado farcits de gamba vermella i crema de carabiner	36.00

Les temptacions de la carn

Steak tàrtar de filet tallat a ganivet amb patata palla	28.00
Ploma ibèrica, puré de patata i pebre verd	32.00
Filet de vedella amb demi-glacé i foie poêlé	37.00
Espatlla de xai rostida amb parmientier	34.00
Mitjana de vaca madurada 30 dies (500gr)	45.00

Montaditos

Pernil ibèric	3.50
Formatge de cabra, tòfona negra i mel	4.20
Amanida russa amb anxova	4.20
Salmó fumat amb guacamole	7.00
Sobrassada Cal Rovira amb ou de guatlla	4.75
Ou de guatlla i caviar	14.00
Filet amb foie a la planxa	12.50
Foie a la planxa	8.50
Filet de vedella	8.50
Steak tàrtar de filet tallat a ganivet	8.50