



CACHITOS



La cocina que enamora

BARCELONA, OTOÑO DE 2025

CHEF: LLUÍS ROSICH

Para empezar con buen pie

Ensalada de burrata con frutos rojos, pesto y olivada	16.00
Ensalada de canónigos con aguacate y langostinos de costa	16.00
Tallarines de calabacín con sepia y gambas	18.00
Macarrones con crema de parmesano e ibéricos	16.00
Sopa de marisco	16.00
Sopa de cebolla con huevo escalfado	9.00

Tapas

Ostra Gillardeau nº2 (ud.)	5.50
Ostra Gillardeau nº2 aliñada (ud.)	5.50
Coca de pan de cristal con tomate	4.50
Jamón ibérico de bellota D.O. Extermadura	25.90
Filete de anchoa de Santoña Doble 0 (ud.)	2.50
Boquerones en vinagre (ud.)	2.10
Queso manchego curado	8.00
Gilda con anchoa, bacalao y piparra (ud.)	4.00
Salmón ahumado con crème fraîche	13.00
Bikini de jamón ibérico, brie y trufa negra	12.00
Alcachofa en flor (ud.)	4.50
Bao de rabo de toro, cilantro y cebolla frita (ud.)	8.00
Nuestra ensaladilla rusa	8.50
Patatas bravas	6.50
Tortilla de patata con cebolla hecha al momento	9.00
Taco de tartar de atún con guacamole (ud.)	7.00
Láminas de alcachofa con huevo frito	12.00
Pescadito frito con pimientos asados	12.00
Gamba roja al ajillo	15.00
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima	16.90
Pulpo a la gallega	18.00
Canelones de pollo con foie y trufa negra	14.50
Soldaditos de pollo con dos salsas	8.50
Fricandó de ternera guisada con camagroc	14.50
Mini hamburguesa con cebolla caramelizada	4.50
Croqueta de jamón ibérico (ud.)	2.80
Croqueta de rape y gamba roja (ud.)	3.10
Croqueta de ceps (ud.)	3.00
Buñuelo de bacalao con alioli (ud.)	2.90
Berenjenas con queso de cabra y miel de caña	9.50
Huevos rotos con jamón ibérico	10.50

Platos de temporada

Montadito de huevo de codorniz con trufa negra (2gr)	16.00
Parmentier, huevo frito y trufa negra (4gr)	32.00
Linguini con mantequilla, pimienta, parmesano y trufa negra (4gr)	34.00
Risotto de ceps con trufa negra (4gr)	34.00 p.p.
Tartar de chuletón cortado a cuchillo con trufa negra (4gr)	40.00

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 gamba roja y almejas	23.50 p.p.
Paella de pollo, butifarra y lomo	20.50 p.p.
Paella de chipirones y ajos tiernos	22.50 p.p.
Paella de bogavante	32.00 p.p.
Arroz negro con gamba roja y alioli	23.50 p.p.
Paella de pluma ibérica	22.00 p.p.
Paella de verduras de temporada	18.00 p.p.

La mar de buenos

Tartar de atún bluefin con guacamole	26.00
Lubina salvaje a la bilbaína	38.00
Filetes de lenguado rellenos de gamba roja y crema de carabinero	36.00

Las tentaciones de la carne

Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo con patata paja	28.00
Pluma ibérica, puré de patata y pimienta verde	32.00
Solomillo de ternera con demi-glace y foie poêlé	37.00
Paletilla de cordero asada con parmientier	34.00
Chuletón de vaca madurado 30 días (500gr)	45.00

Montaditos

Jamón ibérico	3.50
Queso de cabra, trufa negra y miel	4.20
Ensaladilla rusa con anchoa	4.20
Salmón ahumado con guacamole	7.00
Sobrasada Cal Rovira con huevo de codorniz	4.75
Huevo de codorniz y caviar	14.00
Solomillo con foie a la plancha	12.50
Foie a la plancha	8.50
Solomillo de ternera	8.50
Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo	8.50