



CACHITOS



La cuina que enamora

BARCELONA, HIVERN DE 2026

CHEF: LLUÍS ROSICH

Per començar amb bon peu

Amanida de burrata amb fruits vermells, pesto i olivada	15.00
Amanida de canonges amb alvocat i llagostins de costa	16.00
Macarrons amb crema de parmesà i ibèric	14.50
Sopa de marisc	14.00

Tapes

Ostra Gillaudeau nº2	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
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
Patates braves	6.50
Truita de patata amb ceba feta al moment	9.00
Taco de tartar de tonyina amb guacamole (ud.)	7.00
Llàmines de carxofa amb ou fregit	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
Tires de pollastre amb dues salses	8.50
Fricandó de vedella estofada amb camagrocs	14.50
Mini hamburguesa amb ceba caramel·litzada	4.50
Croqueta de pernil ibèric (ud.)	2.80
Ous trencats amb pernil ibèric	10.50

Montaditos

Pernil ibèric	3.50
Salmó fumat amb guacamole	7.00
Sobrassada Cal Rovira amb ou de guatlla	4.75
Foie a la planxa	8.50
Filet de vedella	8.50
Steak tartar de filet tallat a ganivet	8.50

Suggerències del xef

Ostra Gillaudeau nº2 amanida (ud.)	5.50
Montadito de formatge de cabra, tòfona negra i mel	4.20
La nostra amanida russa	8.50
Bao de cua de bou, coriandre i ceba fregida (ud.)	8.00
Carxofa en flor (ud.)	4.50
Albergínies amb formatge de cabra i mel de canya	9.50
Tallarines de carbassó amb sípia i gambes	16.00
Canelons de pollastre amb foie i tòfona negra	14.50



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.
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.

Cachitos del mar i de la terra

Tartar de tonyina bluefin amb guacamole	26.00
Llobarro salvatge a la bilbaína	38.00
Steak tartar de filet tallat a ganivet amb patata palla	28.00
Ploma ibèrica, puré de patata i pebre verd	32.50
Filet de vedella amb demi-glace i foie poêlé	37.00
Espatlla de xai rostida amb parmientier	34.50
Mitjana de vaca madurada 30 dies (500gr)	45.00