



CACHITOS



La cocina que enamora

BARCELONA, INVIERNO DE 2026

CHEF: LLUÍS ROSICH

Para empezar con buen pie

Ensalada de burrata con frutos rojos, pesto y olivada	15.00
Ensalada de canónigos con aguacate y langostinos de costa	16.00
Macarrones con crema de parmesano e ibéricos	14.50
Sopa de marisco	14.00

Tapas

Ostra Gillardeau nº2	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
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
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
Soldaditos de pollo con dos salsas	8.50
Fricandó de ternera guisada con camagrocs	14.50
Mini hamburguesa con cebolla caramelizada	4.50
Croqueta de jamón ibérico (ud.)	2.80
Huevos rotos con jamón ibérico	10.50

Montaditos

Jamón ibérico	3.50
Salmón ahumado con guacamole	7.00
Sobrasada Cal Rovira con huevo de codorniz	4.75
Foie a la plancha	8.50
Solomillo de ternera	8.50
Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo	8.50

Sugerencias del chef

Ostra Gillardeau nº2 aliñada (ud.)	5.50
Montadito queso cabra, trufa negra y miel	4.20
Nuestra ensaladilla rusa	8.50
Bao de rabo de toro, cilantro y cebolla frita (ud.)	8.00
Alcachofa en flor (ud.)	4.50
Berenjenas con queso de cabra y miel de caña	9.50
Tallarines de calabacín con sepia y gambas	16.00
Canelones de pollo con foie y trufa negra	14.50



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.
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.

Cachitos del mar y de la tierra

Tartar de atún bluefin con guacamole	26.00
Lubina salvaje a la bilbaína	38.00
Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo con patata paja	28.00
Pluma ibérica, puré de patata y pimienta verde	32.50
Solomillo de ternera con demi-glace y foie poêlé	37.00
Paletilla de cordero asada con parmentier	34.50
Chuletón de vaca madurado 30 días (500gr)	45.00