



CACHITOS



La cocina que enamora

BARCELONA, OTOÑO DE 2025

CHEF: LLUÍS ROSICH

Para empezar con buen pie

Burrata con frutos rojos, pesto y olivada	16.00
Ensalada de aguacate con 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	14.50

Tapas

Ostra Gillardeau nº2 (ud.)	5.50
Ostra Gillardeau nº2 aliñada (ud.)	5.50
Coca de cristal con tomate	4.50
Jamón ibérico D.O. Extermadura (80gr)	26.00
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	12.50
Bikini de jamón ibérico, brie y trufa negra	12.50
Bao de rabo de toro, cilantro y cebolla frita (ud.)	8.00
Nuestra ensaladilla rusa	8.50
Patatas bravas	6.50
Tortilla de patata y 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
Dados de ternera a la pimienta verde	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
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

Croqueta de ceps (ud.)	2.90
Alcachofa en flor (ud.)	4.50
Fricandó de ternera guisada con camagrocs	14.50
Arroz de setas, butifarra e Idiazábal	22.00 p.p.

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

La mar de buenos

Tartar de atún bluefin con guacamole	26.00
Lubina salvaje a la bibaína	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	3.80
Ensaladilla rusa con anchoa	4.20
Salmón ahumado con guacamole	6.50
Sobrasada Cal Rovira con huevo de codorniz	4.75
Huevo de codorniz y caviar	14.00
Solomillo y 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