



CACHITOS



La cocina que enamora

Verd que t'estimo verd

Tomàquet de temporada amb alvocat i ceba	11.50
Amanida de pollastre cruixent, mostassa i mel	12.50
Burrata amb cherrys i vinagreta d'alfàbrega i fruits secs	14.50
Carxofes en flor amb pernil ibèric	12.50
Amanida de formatge de cabra amb fruits vermells	12.00



Tapes

Coca de pa de vidre amb tomàquet	4.00
Ostra Guillaudeu nº2 (ud.)	5.00
Gilda de seitó (ud.)	3.00
Pernil ibèric de gla D.O. Extremadura	25.50
Anxova de L'Escala (ud.)	5.00
Seitons en vinagre amb pebrots amanits	6.50
Encenalls de foie amb sal Maldón i Módena	18.00
Patates braves	7.50
La nostra ensaladilla rusa	7.50
Croquetes de pernil ibèric (ud.)	3.00
Croquetes de gamba vermella (ud.)	3.00
Peixet fregit	10.50
Cruixent d'albergínia amb formatge de cabra i mel de canya	11.50
Truita de patata amb ceba feta al moment	8.00
Ous trencats amb pernil ibèric	13.00
Daus de salmó fumat	12.00
Torreznos de Soria	8.00
Tires de pollastre amb salsa de mostassa	9.50
Bikini de pernil ibèric i brie trufat	12.00
Calamars a l'andalusa amb maionesa de yuzu	15.00
Cassoleta de gambes a l'allet	16.50
Pop a la gallega	18.00



Montaditos de pa de vidre

Pernil ibèric de gla D.O. Extremadura	4.25
Formatge de cabra, tòfona negra i mel	4.20
Filet a la planxa amb foie	12.50
Mini burger amb ceba caramel·litzada	5.50
Steak tartar de filet	7.50
Sobrassada amb mel	4.20



Els clàssics de Cachitos

Truita oberta amb rossinyols i trompetes de la mort	11.50
Macarrons amb crema de parmesà i ibèrics	15.00
El nostre caneló de faisà, foie i tòfona	15.00
Tartar de tonyina bluefin amb guacamole	22.00
Carpaccio de filet amb encenalls de manxec	16.00
Mandonguilles de l'àvia	16.00
Daus de filet de vedella al pebre	21.00



Arrossos

Paella molt fina i sempre al su punt amb socarrat (20 min.)
Les paelles son per a dos i el preu es per persona.

Paella de verdures del Maresme	18.00 p.p.
Paella de pollastre, butifarra i carxofes	22.00 p.p.
Paella de rap i gambes	25.00 p.p.
Arròs negre amb gambes i all i oli	23.50 p.p.

Delícies del mar



Daus de bacallà amb all i oli de mel	25.00
Daus de llobarro amb crema de xirivia i tòfona	18.00
Tataki de salmó amb salsa ponzu de taronja	26.00
Turbot al forn amb patata panadera	30.00

Temptacions de la carn

Steak tartar de filet amb patates xips	25.00
Escalopa de vedella blanca amb patates fregides	18.00
Tagliata de filet amb parmentier de patata	26.00
Mitjana de vaca gallega madurat 60 dies (500 g)	45.00