



CACHITOS



La cocina que enamora

Verde que te quiero verde

Tomate de temporada con aguacate y cebolla	11.50
Ensalada de pollo crujiente, mostaza y miel	12.50
Burrata con cherrys y vinagreta de albahaca con frutos secos	14.50
Alcachofas en flor con jamón ibérico	12.50
Ensalada de queso de cabra con frutos rojos	12.00



Tapas

Coca de pan de cristal con tomate	4.00
Ostra Guillaudeau nº2 (ud.)	5.00
Gilda de boquerón (ud.)	3.00
Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura	25.50
Anchoa de L'Escala (ud.)	5.00
Boquerones en vinagre con pimientos aliñados	6.50
Virutas de foie con sal Maldón y Módena	18.00
Patatas bravas	7.50
Nuestra ensaladilla rusa	7.50
Croquetas de jamón ibérico (ud.)	3.00
Croquetas de gamba roja (ud.)	3.00
Pescaíto frito	10.50
Crujiente de berenjena con queso de cabra y miel de caña	11.50
Tortilla de patata con cebolla hecha al momento	8.00
Huevos rotos con jamón ibérico	13.00
Dados de salmón ahumado	12.00
Torreznos de Soria	8.00
Soldaditos de pollo con salsa de mostaza	9.50
Bikini de jamón ibérico y brie trufado	12.00
Calamares a la andaluza con mayonesa de yuzu	15.00
Cazuelita de gambas al ajillo	16.50
Pulpo a la gallega	18.00



Montaditos de pan de cristal

Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura	4.25
Queso de cabra, trufa negra y miel	4.20
Solomillo a la plancha con foie	12.50
Mini burger con cebolla caramelizada	5.50
Steak tartar de solomillo	7.50
Sobrasada con miel	4.20



Los clásicos de Cachitos

Tortilla abierta con rossinyols y trompetas de la muerte	11.50
Macarrones con crema de parmesano e ibéricos	15.00
Nuestro canelón de faisán, foie y trufa	15.00
Tartar de atún bluefin con guacamole	22.00
Carpaccio de solomillo con virutas de manchego	16.00
Albóndigas de la abuela	16.00
Dados de solomillo de ternera a la pimienta	21.00



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 verduras del Maresme	18.00 p.p.
Paella de pollo, butifarra y alcachofas	22.00 p.p.
Paella de rape y gambas	25.00 p.p.
Arroz negro con gambas y alioli	23.50 p.p.



Delicias del mar

Dados de bacalao con all i oli de miel	25.00
Dados de lubina con crema de chirivía y trufa	18.00
Tataki de salmón con salsa ponzu de naranja	26.00
Rodaballo al horno con patata panadera	30.00

Tentaciones de la carne

Steak tartar de solomillo con patatas chips	25.00
Escalopa de ternera blanca con patatas fritas	18.00
Tagliata de solomillo con parmentier de patata	26.00
Chuletón de vaca gallega madurado 60 días (500 g)	45.00