



CACHITOS



La cocina que enamora

Barcelona, verano de 2025

Chef: Marc Ver

Verde que te quiero verde

Ensalada de queso de cabra y frutos rojos	15,80
Ensalada de pollo crujiente con mostaza y miel	17,40
Aguacate, canónigos y langostinos	18,30
Burrata con tomate, pesto y olivada	16,20

TAPAS

Coca de pan con tomate	4,50
Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura	25,90
Queso manchego	10,00
Ostra Gillaudeau nº2 (ud.)	5,00
Ostra Gillaudeau nº2 aliñada (ud.)	6,00
Filete de anchoa doble 0 (ud.)	2,50
Boquerón en vinagre (ud.)	2,10
Gilda con anchoa (ud.)	3,50
Salmón ahumado con crema de eneldo	13,00
Nuestra ensaladilla rusa	8,50
Patatas bravas	8,50
Croqueta de jamón ibérico (ud.)	3,00
Croqueta de gamba roja (ud.)	3,00
Croqueta de pollo (ud.)	3,00
Virutas de foie con mermelada de higos	18,50
Berenjenas con queso de cabra y miel de caña	12,50
Tortilla de patata hecha al momento	9,00
Huevos rotos con jamón ibérico	14,50
Canelón de faisán con foie y trufa	15,00
Dados de ternera a la pimienta verde	16,90
Soldaditos de pollo	14,00
Torrezno de Soria	8,00
Bikini de jamón ibérico y queso brie trufado	15,00
Calamares a la andaluza	15,00
Gambas al ajillo	16,00
Pulpo a la gallega	18,00

Montaditos con pan de cristal

Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura	5,00
Queso de cabra, trufa negra y miel	5,90
Salmón ahumado con guacamole	8,00
Sobrasada "Cal Rovira" y huevo de codorniz	5,50
Solomillo de ternera	8,00
Steak tartar	8,80
Foie micuit y mango caramelizado	8,90
Foie poêlé a la plancha	8,20
Mini burger	5,50

Para empezar con buen pie

Gazpacho andaluz con picatostes	7,00
Ajoblanco malagueño con sardina ahumada y uvas	13,00
Melón con jamón ibérico	18,00
Tallarines de calabacín con sepia y gambas	17,60
Carpaccio de solomillo con virutas de queso manchego	17,90
Macarrones con crema de parmesano y presa ibérica	15,50
Tortilla vaga con langostinos y ajetes tiernos	18,00
Tartar de atún con guacamole	28,00
Steak tartar de solomillo	28,00

"NO HAY AMOR MÁS SINCERO QUE EL AMOR A LA COMIDA"
BERNARD SHAW

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 rape y gambas	25,00	p.p.
Paella con verduritas del Maresme	22,00	p.p.
Paella de pollo, butifarra y alcachofas	24,00	p.p.
Arroz negro con gamba roja y alioli	25,00	p.p.

"EN UN PLATO DE ARROZ, LO QUE MÁS ME GUSTA ES EL ARROZ,
Y EN LA PAELLA EL ARROZ TORRAET DEL FONDO, EL MÁS TOSTADITO".
JOSEP PLA

"LA CUINA QUANT MÉS LOCAL, MÉS INTERNACIONAL"
JOSEP PLA

La mar de buenos

Bacalao con sanfaina	28,00
Dados de merluza orly con salsa tártara	24,00
Salmón salvaje con salsa de cítricos, tirabeques y taboulé de menta	26,00
Lubina a la plancha con patata panadera	35,00
Linguine con bogavante	45,00

Las tentaciones de la carne

Escalopa rebozada	18,00
Tataki de solomillo	28,00
Costillitas de cordero lechal	31,00
Secreto ibérico a la brasa con chimichurri	24,00
Chuletón de vaca gallega madurado 60 días	90,00/Kg.

Acompañamientos a elegir:

Patatas bien fritas. Pimientos del piquillo. Cogollos con tomatitos. Patata panadera