



CACHITOS



La cuina que enamora

Barcelona, estiu de 2025

Chef: Lluís Rosich

TAPES

Gilda amb anxova, bacallà i piparra (u.)	4,00
Ostra Gillaudeau nº2 (u.)	5,50
Ostra Gillaudeau nº2 amanida (u.)	6,50
Coca de vidre amb tomàquet	4,50
Pernil ibèric D.O Extremadura (80 gr)	26,00
Filet d'anxova de Santoña Doble 0 (u.)	2,50
Seitons en vinagre (u.)	2,10
Formatge manxec curat	8,00
Salmó fumat amb crème fraîche	12,50
Biquini de pernil, brie i tòfona negra	12,50
Bao de cua de toro, coriandre i ceba fregida (u.)	8,00
La nostra amanida russa	8,50
Flor de carbassó farcida de burrata (u.)	6,50
Pebrots de Padrón	8,00
Patates braves	6,50
Truita de patata i ceba feta al moment	9,00
Tac de tàrtar de tonyina amb guacamole (u.)	7,00
Seitons fregits amb pebrots rostits	8,00
Gamba vermella a l'all	15,00
Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima	16,90
Pop a la gallega	18,00
Canelons de pollastre amb foie i tòfona negra	14,50
Soldadets de pollastre amb dues salses	8,50
Daus de vedella al pebre verd	14,50
Mini hamburguesa amb ceba caramel·litzada	4,50
Croqueta de pernil ibèric (u.)	2,80
Croqueta de rap i gamba vermella (u.)	3,10
Bunyol de bacallà amb allioli (u.)	2,90
Albergínies amb formatge de cabra i mel de canya	9,50
Ous trencats amb pernil ibèric	10,50

Per començar amb bon peu

- Tomàquets de temporada amb ventresca de tonyina · 18,00 ·
Figues amb formatge de cabra i pernil ibèric · 14,00 ·
Gaspaxo amb ou i pernil ibèric · 16,00 ·
Burrata amb fruits vermells, pesto i olivada · 16,00 ·
Amanida d'alvocat i llagostins de costa · 16,00 ·
Nyoquis amb mantega i caviar · 36,00 ·

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

ARROSSOS

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

- Paella de gamba vermella i cloïsses · 23,50 · p.p.
Paella de verdures de temporada · 18,00 · p.p.
Paella de pollastre, botifarra i llom · 20,50 · p.p.
Paella de calamarsets i alls tendres · 22,50 · p.p.
Paella de llamàntol · 32,00 · p.p.

Paella d'arròs negre amb gamba vermella i allioli · 23,50 · p.p.

EN UN PLAT D'ARRÒS, EL QUE MÉS M'AGRADA ÉS L'ARRÒS,
I A LA PALLA L'ARRÒS TORRAET DEL FONS, EL MÉS TORRADET"
JOSEP PLA

La mar de bons

- Tàrtar de tonyina bluefin amb guacamole · 26,00 ·
Llobarro salvatge a la bilbaïna · 38,00 ·
Linguini amb llamàntol i ragú de gamba vermella · 45,00 ·
Llobarro a la sal (1kgr) · 85,00 ·

Montaditos amb pa de vidre

Pernil ibèric	3,50
Formatge de cabra, tòfona i mel	3,80
Amanida russa amb anxova	4,20
Salmó fumat amb guacamole	6,50
Sobrassada Cal Rovira amb ou de guatlla	4,75
Ou de guatlla i caviar	14,00
Filet de vedella i foie a la planxa	12,50
Foie a la planxa	8,50
Filet de vedella	8,50
Steak tàrtar de relom tallat a ganivet	8,50

Les temptacions de la carn

- Steak tàrtar de filet tallat a ganivet amb patata palla · 28,00 ·
Ploma ibèrica, puré de patata i pebre verd · 32,00 ·
Filet de vedella amb demi-glace i foie poêlé · 37,00 ·
Espotlla de xai rostida amb parmentier · 34,00 ·
Mitjana de vaca madurada 30 dies (500kg) · 45,00 ·