



CACHITOS



La cocina que enamora

Barcelona, invierno 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 gambas de Sanlúcar	18,30
Burrata con tomate de temporada, pesto y olivada	16,20
Ensalada de quinoa con granada, judía y anacardos	14,10

Temporada de la trufa negra

MONTADITO DE BRIOCHE CON TRUFA NEGRA (2GR.)	· 9,50 ·
PARMENTIER CON HUEVO FRITO Y TRUFA NEGRA (8GR.)	· 26,00 ·
RISOTTO SUAVE DE CEPES Y TRUFA NEGRA (8GR.)	· 28,50 ·
LINGUINI AL BURRO Y TRUFA NEGRA (8GR.)	· 26,50 ·
TARTAR DE CHULETÓN CORTADO A CUCHILLO CON TRUFA NEGRA (8GR.)	· 35,00 ·

Para empezar con buen pie

Alcachofas del Prat en flor con jamón ibérico	· 16,70 ·
Rovellons de botón a la plancha	· 19,40 ·
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 ·
Canelones de pollo y foie con trufa	· 22,50 ·
Tortilla abierta de ceps, espárragos trigueros y jamón ibérico	· 18,20 ·
Tortilla abierta de sobrasada "Cal Rovira" y queso de mahón	· 17,80 ·

TAPAS

Ostra Gillaudeau nº2 (ud.)	6,70
Pan de coca con tomate	5,50
Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura	25,90
Filete de anchoa de Santoña Doble 0 (ud.)	3,50
Nuestra ensaladilla rusa con gamba roja	12,90
Las patatas bravas	9,50
Berenjenas con queso de cabra y miel de caña	12,50
Chips de alcachofas con huevo frito	14,80
Virutas de foie con mermelada de higos	18,50
Brioche de calamares y mayonesa de kimchi	11,50
Tortilla de patata trufada hecha al momento	12,20
Huevos rotos con jamón ibérico	14,90
Croqueta de ceps (ud.)	2,90
Croqueta de jamón ibérico (ud.)	3,20
Mejillones al albariño	16,20
Almejas a la marinera	22,50
Chanquetes con huevo frito	17,70
Boquerones fritos al limón	15,90
Gamba roja de Palamós a la plancha (100gr.)	25,50
Cigalas a la plancha (100gr.)	21,80
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima	16,30

"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 eco, butifarra y alcachofas	· 24,00 · p.p.
Arroz negro con gamba roja y alioli	· 25,00 · p.p.
Paella de secreto ibérico, espárragos trigueros y ceps	· 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

Tartar de atún bluefin con aguacate y mango	· 28,00 ·
Pulpo a la parrilla con parmentier y papada ibérica	· 30,00 ·
Salmón salvaje con salsa de cítricos, tirabeques y taboulé de menta	· 26,00 ·
Rodaballo a la donostiarra con patata panadera	· 35,00 ·
Atún bluefin a la brasa con verduritas al wok	· 37,00 ·
Lubina a la sal	· 100,00/Kg. ·

Montaditos con pan de cristal

Queso de cabra, miel y trufa negra	5,90
Sobrasada "Cal Rovira" y huevo de codorniz	5,50
Steak tartar	8,80
Foie poêlé a la plancha	8,20
Trio de mini hamburguesas	15,60

Las tentaciones de la carne

Steak tartar de solomillo	· 28,00 ·
Secreto ibérico a la brasa con patata panadera	· 24,00 ·
Escalopa de ternera rebozada con trufa negra y huevo poché	· 30,00 ·
Lomo bajo a la brasa con chimichurri (250gr.)	· 35,00 ·
Solomillo de ternera con verduritas salteadas	· 32,00 ·
Chuletón de vaca gallega madurado 60 días	· 90,00/Kg. ·