



CACHITOS



La cocina que enamora

Barcelona, verano de 2023

Chef: José Vega

Verde que te quiero verde

Tartar de tomate con helado de parmesano	13,00
Burrata con tomate de temporada, pesto y olivada	13,00
Espinaca tierna, parmesano y frambuesas	14,00
Trio de tomates con ventresca de atún	17,00
Ensalada de queso de cabra y frutos rojos	13,00
Ensalada de pollo crujiente con mostaza y miel	12,00
Aguacate, canónigos y langostinos de San Lúcar	16,00

Para empezar con buen pie

Melón "Vicentin" con jamón ibérico	· 12,00 ·
Gazpacho andaluz con picatostes	· 7,50 ·
Carpaccio de higos con queso de cabra	· 14,00 ·
Tallarines de calabacín con sepia y gambas	· 16,90 ·
Macarrones con crema de parmesano e ibérico	· 15,00 ·
Tortilla abierta de langostinos y ajetes tiernos	· 16,00 ·
Carpaccio de solomillo	· 19,00 ·

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

BERNARD SHAW

TAPAS

Ostra Gillardeau n°2 (ud.)	6,00
Coca de pan con tomate	3,90
Jamón de bellota D.O Extremadura	26,00
Queso manchego "Señorio de Montanera"	9,00
Filete de anchoa de Santoña Doble O (ud.)	2,90
Boquerones en vinagre (ud.)	2,50
Nuestra ensaladilla rusa	6,90
Croqueta de pollo (ud.)	2,40
Croqueta de jamón ibérico (ud.)	2,40
Croqueta de gamba roja (ud.)	2,40
Buñuelo de bacalao (ud.)	2,90
Las patatas bravas	5,90
Pimientos de Padrón	10,50
Bikini de jamón ibérico, mozzarella y trufa	13,00
Tortilla de patata y cebolla poco hecha	6,50
Huevos rotos con jamón ibérico	10,20
Huevos rotos con butifarra y alioli suave	10,20
Berenjenas con queso de cabra y miel de caña	9,00
Canelones de foie y trufa	13,00
Dados de solomillo ibérico a la pimienta	14,00
Soldaditos de pollo con dos salsas	11,00
Gambas al ajillo	13,50
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima	15,50
Taco de tartar de atún con guacamole (ud.)	7,00

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 marisco · 20,50 · p.p.

Paella con verduras del Maresme · 17,00 · p.p.

Paella de pluma ibérica · 21,00 · p.p.

Paella de butifarra y pollo · 20,50 · p.p.

Arroz negro con gamba roja y alioli · 21,50 · p.p.

Arroz caldoso de bogavante · 39,00 · 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 bluefinn con guacamole · 28,00 ·

Bacalao con samfaina · 26,00 ·

Pulpo a la brasa con parmentier de patata morada · 29,00 ·

Salmón salvaje con salsa de cítricos, tirabeques y taboulé de menta · 23,00 ·

Rodaballo salvaje a la donostiarra · 29,00 ·

Montaditos con pan de cristal

Jamón ibérico	4,00
Queso de cabra, trufa y miel	4,50
Sobrasada y huevo de codorniz	4,90
Steak tartar	7,20
Foie micuit caramelizado	6,20
Solomillo de ternera con foie poêlé	8,90
Mini hamburguesa	4,50
Ensaladilla rusa con anchoa doble cero	6,50

Las tentaciones de la carne



Steak tartar de solomillo · 26,00 ·

Paletilla de cabrito asada con patata rota · 33,00 ·

Escalopa de lomo alto rebozada con trufa y huevo poché · 23,00 ·

Tagliata de solomillo y verdurita baby · 34,00 ·

Entrecot de lomo alto bistro (300gr.) con patatas fritas y pimientos de Padrón · 34,00 ·

Chuletón de vaca gallego madurado 45 días · 85,00 · /Kg.