



CACHITOS



La cocina que enamora

Barcelona, invierno de 2024

Chef: Daniel Longan

Verde que te quiero verde

Ensalada de queso de cabra y frutos rojos	15,00
Ensalada de pollo crujiente con mostaza y miel	14,00
Aguacate, canonigos y langostinos de Sanlúcar	17,00
Burrata con tomate de temporada, pesto y olivada	14,00
Trio de tomates con ventresca de atún	18,00

Para empezar con buen pie

Alcachofas del Prat en flor con jamón ibérico	· 14,00 ·
Crema de ceps y jamón ibérico	· 12,00 ·
Tallarines de calabacín con sepia y gambas	· 18,00 ·
Macarrones con crema de parmesano e ibérico	· 16,00 ·
Tortilla abierta de langostinos y ajetes tiernos	· 18,00 ·

TAPAS

Ostra Gillaudeau nº2 (ud.)	7,00
Coca de pan con tomate	4,00
Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura	26,00
Queso manchego "Señorío de Montanera"	10,00
Filete de anchoa de Santoña Doble 0 (ud.)	3,00
Coca de sardina ahumada	8,00
Nuestra ensaladilla rusa	8,50
Las patatas bravas	8,00
Pimientos de Padrón	12,00
Berenjenas con queso de cabra y miel de caña	12,00
Hummus con oliva de kalamata y crudités	9,00
Virutas de foie con mermelada de higos	18,00
Bikini de jamón ibérico, mozzarella y trufa	15,00
Tortilla de patata y cebolla poco hecha	8,00
Huevos rotos con jamón ibérico	14,00
Huevos rotos con butifarra y alioli suave	13,00
Canelones de pollo y foie con trufa negra	15,00
Soldaditos de pollo con salsa agridulce	14,00
Croqueta de ceps (ud.)	2,50
Croqueta de jamón ibérico (ud.)	3,00
Croqueta de gamba roja (ud.)	3,50
Buñuelo de calamar en su tinta (ud.)	3,75
Gambas al ajillo	16,00
Calamar a la andaluza con mayonesa de lima	16,00

"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	· 24,00 · p.p.
Paella con verduras del Maresme	· 18,00 · p.p.
Paella de pollo y alcachofas del Prat	· 21,00 · p.p.
Paella de confit de pato y foie	· 25,00 · p.p.
Arroz negro con gamba roja y alioli	· 22,00 · 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 guacamole	· 28,00 ·
Bacalao con sanfaina	· 26,00 ·
Pulpo a la brasa con parmentier	· 29,00 ·
Salmón salvaje con salsa de cítricos, tirabeques y taboulé de menta	· 25,00 ·
Lubina salvaje con verduritas salteadas	· 35,00 ·

Montaditos con pan de cristal

Jamón ibérico	5,00
Queso de cabra, miel y trufa	6,00
Ensaladilla rusa con anchoa doble cero	7,00
Sobrasada Cal Rovira y huevo codorniz	5,50
Steak tartar	8,00
Foie micuit caramelizado	7,00
Solomillo de ternera con foie poêlé	10,00
Mini hamburguesa	5,00

Las tentaciones de la carne

Steak tartar de solomillo	· 27,00 ·
Carré de cordero con costra de pistacho y verduritas de temporada	· 33,00 ·
Escalopa de lomo alto rebozada con trufa negra y huevo poché	· 25,00 ·
Mollete de carrillera ibérica con queso de cabra y piquillos	· 20,00 ·
Presca ibérica con setas y manzana asada	· 28,00 ·
Solomillo de ternera con parmentier de patata y foie poêlé	· 35,00 ·
Chuletón de vaca gallego madurado 45 días	· 85,00 · /Kg.