



# CACHITOS



La cocina que enamora

Barcelona, otoño de 2022

Jefe de cocina: Lluís Rosich

## TAPAS

Ostra Gillardeau nº2 (ud.)	4,75
Coca de cristal y tomate	4,20
Jamón de bellota D.O Extremadura (80 gr.)	26,00
Filete de anchoa de Santoña Doble O (ud.)	2,50
Queso manchego curado	8,00
Salmón ahumado fileteado	14,50
Bikini de jamón ibérico, brie y trufa	12,50
Nuestra ensaladilla rusa	7,50
Verduras de temporada a la plancha con romesco	10,50
Láminas de alcachofa fritas	9,00
Alcachofa en flor (ud.)	5,00
Pimientos de Padrón	9,50
Las patatas bravas	6,00
Tortilla de patata y cebolla hecha al momento	8,50
Gamba roja al ajillo	15,00
Gamba de Palamós a la brasa (100gr.)	24,00
Calamares a la andaluza con mahonesa de lima	16,90
Taco de tartar de atún con guacamole (ud.)	6,50
Deditos de rape en tempura	16,00
Mejillones con apio, puerro y chardonnay	10,00
Almeja gallega al ajo quemado	20,00
Canelones de pollo con foie y trufa	12,50
Soldaditos de pollo con dos salsas	8,50
Dados de ternera a la pimienta verde	12,70
Mini hamburguesa con cebolla caramelizada	4,50
Croqueta de jamón ibérico (ud.)	2,40
Croqueta de pollo rustido (ud.)	2,60
Croqueta de gamba roja (ud.)	2,90
Buñuelo de bacalao con alioli (ud.)	2,90
Berenjenas con queso de cabra y miel de caña	8,00
Huevos rotos con jamón ibérico	9,50
Huevos rotos con butifarra y allioli suave	9,50

## Platos de temporada

- MONTADITO DE TRUFA NEGRA (2GR) · 17,00 ·
- RISOTTO DE CEPES Y TRUFA NEGRA (4GR) · 33,00 ·
- PARMENTIER, HUEVO FRITO DE CALAF Y TRUFA NEGRA (4GR) · 31,00 ·
- TARTAR DE CHULETON MADURADO CON TRUFA NEGRA (4GR) · 41,00 ·
- PASTA RELLENA DE QUESO CON TRUFA NEGRA (4GR) · 33,00 ·

## Para empezar con buen pie

- Burrata con frutos rojos, pesto y olivada · 14,00 ·
- Aguacate, canónigos y langostinos de costa · 16,00 ·
- Ensalada de queso de cabra y frutos rojos · 11,90 ·
- Tallarines de calabacín con sepia y gambas · 16,00 ·
- Macarrones con crema de parmesano e ibérico · 14,50 ·
- Sopa de cebolla con huevo poché · 11,50 ·
- Sopa de marisco y croutons · 13,00 ·

## 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 gamba roja y almejas · 20,50 · p.p.
- Paella de verduras de temporada · 14,50 · p.p.
- Paella de pollo, butifarra y lomo · 16,50 · p.p.
- Paella de chipirones y alcachofa · 18,50 · p.p.
- Paella de bogavante · 28,00 · p.p.
- Arroz negro con gamba roja y alioli · 19,50 · 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 mar de buenos

- Tartar de atún con guacamole · 23,00 ·
- Calamarcitos a la plancha · 24,00 ·
- Pulpo fileteado con patata rota y crujiente de kale · 26,00 ·
- Lubina salvaje a la Bilbaina · 32,00 ·
- Lubina salvaje de 1kg. a la sal · 74,00 ·

## Montaditos con pan de cristal

Jamón ibérico	3,50
Queso de cabra, trufa y miel	3,80
Foie micuit con mermelada de higos	7,50
Ensaladilla rusa con anchoa	3,80
Bacalao ahumado, tomate e ibérico	4,75
Salmón ahumado con guacamole	6,50
Sobrasada "Cal Rovira" y huevo de codorniz	4,75
Huevo de codorniz y caviar	14,00
Foie a la plancha	7,50
Solomillo de ternera	6,50
Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo	7,50

## Las tentaciones de la carne

- Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo con patata paja · 28,00 ·
- Pluma ibérica, puré de patata y pimienta verde · 24,00 ·
- Entrecot de ternera con salsa café de París (350 gr.) · 28,00 ·
- Solomillo de ternera con demi-glacé y foie poêlé · 32,00 ·
- Paletilla de cordero asada con parmentier · 32,00 ·
- Cuarto de cochinito asado · 32,00 ·
- Chuletón de vaca madurado 30 días · 78,00 · /Kg.
- Hamburguesa de ternera gallega con cabrales (200gr.) · 19,00 ·

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