



# CACHITOS



La cocina que enamora

Barcelona, primavera de 2023

Jefe de cocina: Lluís Rosich

## TAPAS

Ostra Gillaudeau nº2 (ud.)	5,00
Coca de cristal con tomate	4,20
Jamón ibérico D.O Extremadura (80 gr.)	26,00
Filete de anchoa de Santoña Doble O (ud.)	2,50
Queso manchego curado	8,00
Filetes de salmón ahumado	12,50
Bikini de jamón ibérico, brie y trufa negra	12,50
Nuestra ensaladilla rusa	8,50
Verduras de temporada a la plancha con romesco	12,50
Pimientos de Padrón	9,50
Las patatas bravas	6,50
Tortilla de patata y cebolla hecha al momento	8,50
Gamba roja al ajillo	15,00
Gamba de Palamós a la brasa (100gr.)	26,00
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima	16,90
Taco de tartar de atún con guacamole (ud.)	7,00
Deditos de rape en tempura	16,00
Tallarinas a la plancha	16,00
Almeja gallega al ajo quemado	20,00
Canelones de pollo con foie i trufa negra	14,50
Soldaditos de pollo con dos salsas	8,50
Dados de ternera a la pimienta verde	14,50
Mini hamburguesa con cebolla caramelizada	4,50
Croqueta de jamón ibérico (ud.)	2,60
Croqueta de pollo asado (ud.)	2,60
Croqueta de gamba roja (ud.)	2,90
Buñuelo de bacalao con all i oli (ud.)	2,90
Berenjenas con queso de cabra y miel de caña	9,50
Huevos rotos con jamón ibérico	10,50
Huevos rotos con butifarra y all i oli suave	12,50

## Para empezar con buen pie

- Gazpacho andaluz con picadillo y crustons · 10,50 ·
- Burrata con frutos rojos, pesto y olivada · 16,00 ·
- Aguacate, canónigos y langostinos de costa · 16,00 ·
- Tomates de temporada con ventresca de atún · 16,00 ·
- Ensalada de queso de cabra y frutos rojos · 14,50 ·
- Tallarines de calabacín con sepia y gambas · 16,00 ·
- Macarrones con crema de parmesano e ibérico · 16,00 ·
- Sopa de marisco y crustons · 16,00 ·

## 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 · 21,50 · p.p.
- Paella de verduras de temporada · 16,00 · p.p.
- Paella de pollo, butifarra y lomo · 18,50 · p.p.
- Paella de chipirones y ajos tiernos · 20,50 · p.p.
- Paella de bogavante · 29,50 · p.p.
- Paella de arroz negro con gamba roja y alioli · 21,50 · 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 bluefin con guacamole · 26,00 ·
- Tataki de atún bluefin · 32,00 ·
- Pulpo con puré de patata, pimentón y kale · 32,00 ·
- Bacalao frito con sanfaina · 32,00 ·
- Lubina salvaje a la bilbaina · 36,00 ·
- Rape de la costa con verduras · 32,00 ·
- Lubina salvaje de 1kg. a la sal · 80,00 ·

## Montaditos con pan de cristal

Jamón ibérico	3,50
Queso de cabra, trufa y miel	3,80
Foie micuit con mermelada de higos	8,50
Ensaladilla rusa con anchoa	4,20
Calamares con mayonesa de siracha	6,50
Bacalao ahumado, tomate e ibérico	4,75
Salmón ahumado con guacamole	6,50
Sobrasada "Cal Rovira" con huevo de codorniz	4,75
Huevo de codorniz y caviar	14,00
Solomillo y foie a la plancha	12,50
Foie a la plancha	8,50
Filete de ternera	8,50
Steak tartar de filete cortado a cuchillo	8,50

## Las tentaciones de la carne

- Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo con patata paja · 28,00 ·
- Escalope de ternera con patatas fritas · 24,00 ·
- Pluma ibérica, puré de patata y pimienta verde · 28,00 ·
- Entrecot de ternera con salsa café de París (350 gr.) · 28,00 ·
- Solomillo de ternera con demi-glace y foie poêlé · 36,00 ·
- Paletilla de cordero asada con parmentier · 34,00 ·
- Chuletón de vaca madurado 30 días · 85,00 ·
- Hamburguesa de vedella gallega amb cabrales (200gr.) · 22,00 ·

*"LA CUINA QUANT MÉS LOCAL, MÉS INTERNACIONAL"*

JOSEP PLA