



CACHITOS



La cocina que enamora

Barcelona, invierno de 2023

Chef: Lluís Rosich

TAPAS

Ostra Gillardeau 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
Boquerones en vinagre (ud.)	2,10
Queso manchego curado	8,00
Salmón ahumado con eneldo	12,50
Bikini de jamón ibérico, brie y trufa negra	12,50
Bao de rabo de toro, cilantro y cebolla frita (ud.)	8,00
Nuestra ensaladilla rusa	8,50
Alcachofa en flor con sal maldon (ud.)	5,00
Verduras de temporada a la plancha con romesco	12,50
Pimientos de Padrón	9,50
Alcachofas fritas, queso de cabra y romesco	13,00
Las patatas bravas	6,50
Tortilla de patata y cebolla hecha al momento	8,50
Gamba roja al ajillo	15,00
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima	16,90
Taco de tartar de atún con guacamole (ud.)	7,00
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 y parmesano (ud.)	2,80
Croqueta de rape y gamba roja (ud.)	2,90
Buñuelo de bacalao con alioli (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 alioli suave	12,50

La temporada de la trufa negra

- Montadito de huevo de codorniz con trufa negra (2gr.) · 18,00 ·
- Parmentier con huevo frito de Calaf con trufa negra (4gr.) · 36,00 ·
- Linguini, mantequilla y parmesano con trufa negra (4gr.) · 36,00 ·
- Risoto de ceps y parmesano con trufa negra (4gr.) · 36,00 ·
- Tartar de chuletón cortado a cuchillo con trufa negra (4gr.) · 42,00 ·

Para empezar con buen pie

- Burrata con frutos rojos, pesto y olivada · 16,00 ·
- Aguacate, canónigos y langostinos de costa · 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 ibéricos · 16,00 ·
- Sopa de marisco y croutons · 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 ·
- Lubina salvaje a la bilbaina · 36,00 ·
- Linguini con bogavante y ragout de gamba roja · 36,00 ·
- Bogavante frito · 58,00 ·

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

BERNARD SHAW

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 · 28,00 ·
- Solomillo de ternera con demi-glace y foie poêlé · 37,00 ·
- Paletilla de cordero asada con parmentier · 34,00 ·
- Chuletón de vaca madurado 30 días (500gr.) · 45,00 ·
- Hamburguesa de ternera gallega con cabrales (200gr.) · 22,00 ·

"LA CUINA QUANT MÉS LOCAL, MÉS INTERNACIONAL"

JOSEP PLA

Montaditos with crusty bread

Jamón ibérico	3,50
Queso de cabra, trufa y miel	3,80
Ensaladilla rusa con anchoa	4,20
Calamares con mayonesa de siracha	6,50
Bacalao ahumado, tomate e ibérico	6,50
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
Solomillo de ternera	8,50
Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo	8,50