CACHITOS

La cocina que enamora

Barcelona, invierno de 2<u>023</u>

Chef: Lluis Rosich



TAPAS



| Ostra Gillardeau n°2 (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 |







| 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 |
| | |



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

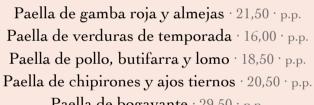
Burrata con frutos rojos, pesto y olivada · 16,00 · Aguacate, canónigos y langostinos de costa · 16,00 · Ensalada de queso de cabra y frutos rojos · 14,50 · Tallarines de calabacín con sepia y gambas · 16,00 · Macarrones con crema de parmesano e ibéricos · 16,00 · Sopa de marisco y croutons · 16,00 ·

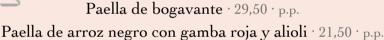




Paella muy fina y siempre en su punto con socarrat (20 min.)

Las paellas son para dos y el precio por persona.





"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"