



# CACHITOS



La cocina que enamora

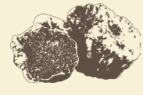
Barcelona, invierno de 2025

Chef: Lluís Rosich

## TAPAS

Ostra Gillaudeau nº2 (ud.)	5,50
Coca de cristal con tomate	4,50
Pan de larga fermentación	5,00
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 crème fraîche	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 (ud.)	5,00
Láminas de alcachofa con huevo frito	12,00
Verduras de temporada a la plancha con romesco	12,50
Las patatas bravas	6,50
Tortilla de patata y cebolla hecha al momento	9,00
Gamba cristal con huevo frito	14,50
Gamba roja al ajillo	15,00
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima	16,90
Mejillones con cebolla, tomate y vino blanco	16,00
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.)	2,80
Croqueta de rape y gamba roja (ud.)	3,10
Buñuelo de bacalao con alioli de membrillo (ud.)	2,90
Berenjenas con queso de cabra y miel de caña	9,50
Huevos rotos con jamón ibérico	10,50

## Temporada de la trufa negra



- MONTADITO DE HUEVO DE CODORNIZ CON TRUFA NEGRA (2GR.) · 22,00 ·
- PARMENTIER CON HUEVO FRITO Y TRUFA NEGRA (4GR.) · 40,00 ·
- LINGUINI AL BURRO CON PARMESANO Y TRUFA NEGRA (4GR.) · 40,00 ·
- TARTAR DE CHULETÓN CORTADO A CUCHILLO CON TRUFA NEGRA (4GR.) · 46,00 ·

## Para empezar con buen pie

- Burrata con frutos rojos, pesto y olivada · 16,00 ·
- Ensalada de aguacate con 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 ·

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

## 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 · 23,50 · p.p.

Paella de verduras de temporada · 18,00 · p.p.

Paella de pollo, butifarra y lomo · 20,50 · p.p.

Paella de chipirones y ajos tiernos · 22,50 · p.p.

Paella de bogavante · 32,00 · p.p.

Paella de arroz negro con gamba roja y alioli · 23,50 · 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 ·

Lubina salvaje a la bilbaina · 38,00 ·

Rape con ragout de gamba roja · 38,00 ·

## Montaditos con pan crujiente

Jamón ibérico	3,50
Queso de cabra, trufa y miel	3,80
Ensaladilla rusa con anchoa	4,20
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

## 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 · 32,00 ·

Solomillo de ternera con demi-glacé y foie poêlé · 37,00 ·

Paletilla de cordero asada con parmentier · 34,00 ·

Chuletón de vaca madurado 30 días (500gr.) · 45,00 ·