



CACHITOS



La cocina que enamora

Barcelona, verano de 2025

Chef: Marc Ver

Verde que te quiero verde

Ensalada de queso de cabra y frutos rojos	13,00
Ensalada de pollo crujiente con mostaza y miel	12,50
Aguacate, canónigos y langostinos	15,00
Burrata con tomate, pesto y olivada	14,50
Salpicón de bogavante	26,00
Tomate rosa de Barbastro con su pil pil	12,50

TAPAS

Coca de pan con tomate	2,00
Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura	25,90
Queso manchego	8,00
Ostra Gillardeau n°2 (ud.)	5,00
Filete de anchoa doble 0 (ud.)	2,50
Boquerón en vinagre (ud.)	2,00
Gilda de boquerón (ud.)	3,00
Salmón ahumado con crema de eneldo	13,00
Tartar de atún con guacamole	8,80
Nuestra ensaladilla rusa	7,50
Patatas bravas	5,50
Croqueta de jamón ibérico (ud.)	3,00
Croqueta de gamba roja (ud.)	3,00
Virutas de foie con mermelada de higos	18,50
Berenjenas con queso de cabra y miel de caña	11,50
Tortilla de patata hecha al momento	8,00
Huevos rotos con jamón ibérico	13,00
Canelón de faisán con foie y trufa	15,00
Dados de ternera a la pimienta verde	15,90
Soldaditos de pollo	14,00
Torrezno de Soria	7,50
Bikini de jamón ibérico y queso brie trufado	12,00
Calamares a la andaluza	15,00
Gambas al ajillo	16,00
Pulpo a la gallega	18,00

Montaditos con pan de cristal

Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura	4,00
Queso de cabra, trufa negra y miel	5,00
Salmón ahumado con guacamole	7,00
Sobrasada Cal Rovira y huevo de codorniz	5,00
Steak tartar	8,80
Foie micuit y mango caramelizado	8,90
Solomillo con foie a la plancha	8,80
Mini burger	5,50

Para empezar con buen pie

Puerro asado con stracciatella y sobrasada	18,00
Canelón de calabacín con samfaina	19,00
Ajoblanco malagueño con sardina ahumada y uvas	13,00
Tallarines de calabacín con sepia y gambas	17,60
Tartar de tomate con bacalao confitado	21,00
Carpaccio de solomillo con virutas de queso manchego	17,90
Macarrones con crema de parmesano y presa ibérica	15,50
Tartar de atún con guacamole	26,00
Steak tartar de solomillo	25,00

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

BERNARD SHAW

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 rape y gambas	25,00	p.p.
Paella con verduritas del Maresme	22,00	p.p.
Paella de pollo, butifarra y alcachofas	24,00	p.p.
Arroz negro con gamba roja y alioli	25,00	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 CUINA QUANT MÉS LOCAL, MÉS INTERNACIONAL"

JOSEP PLA

La mar de buenos

Bacalao con samfaina	28,00
Salmón con arroz salvaje y bimis	25,00
Dados de merluza orly con salsa tártara	23,00
Rodaballo asado con patata panadera	30,00
Lubina asada con puerro en texturas	32,00
Linguine con bogavante	45,00

Las tentaciones de la carne

Escalopa rebozada	18,00
Pluma ibérica con chimichurri	30,00
Tagliata de solomillo	28,00
Costillitas de cordero lechal	31,00
Chuletón de vaca frisona madurado 45 días	75,00/Kg.

Acompañamientos a elegir:

Patatas bien fritas. Pimientos del piquillo. Cogollos con tomatitos. Patata panadera.