Verde que te quiero *verde*

Gaspatxo andalús amb crostons i ou dur	8
Meló amb pernil ibèric	15
Tomàquet de temporada amb alvocat i ceba	12
Amanida de pollastre cruixent, mostassa i mel	13
Burrata amb cherrys i vinagreta d'alfàbrega i fruits secs	15
Amanida de formatge de cabra amb fruits vermells	12,5

Tapes

Coca de pa de vidre amb tomàquet	4
Ostra Guillardeu nº2 (ud.)	6
Gilda de seitó i anxova de L'Escala (ud.)	4,5
Pernil ibèric de gla D.O. Extremadura	26
Formatge manxec curat	8
Anxova de l'Escala en pasta de full amb mantega fumada	6
Flor de carabassó amb burrata	5
Les nostres patates braves	7
Amanida russa amb ventresca de tonyina	8,5
Pebrots de Padrón	9
Croquetes de pernil ibèric (un.)	3
Croquetes de gamba vermella (un.)	3,5
Cruixent d'albergínia amb formatge de cabra i mel de canya	9,5
Truita de patata amb ceba feta al moment	9
Ous trencats amb pernil ibèric	12
Daus de salmó fumat amb pebre negre	12
Rostes de Soria	8
Tires de pollastre amb salsa de mostassa	10
Bikini de pernil ibèric i brie trufat	16
Calamars a l'andalusa amb maionesa de yuzu	16,5
Cassoleta de gambes a l'allet	17
Pop a la gallega	18

Montaditos de pa de vidre

Pernil ibèric de gla D.O. Extremadura	4
Formatge de cabra, tòfona negra i mel	4,5
Filet a la planxa	9
Mini burger amb ceba caramel·litzada	6
Steak tàrtar de filet	8,5
Sobrassada amb mel i ou de guatlla	4,5
Salmó fumat amb alvocat	7
Bao de cua de toro, coriandre i ceba fregida	8

Els clàssics de *Cachitos*

Truita oberta de sobrassada, formatge de Maó i crostons	11
Macarrons amb crema de parmesà i ibèrics	15
El nostre caneló de faisà, foie i tòfona	15
Tartar de tonyina bluefin amb guacamole	24
Tallarines de carabassó amb sépia i gamba	16
Carpaccio de filet amb encenalls de manxec	16
Mandonguilles de l'àvia	12

Arrossos

Paella molt fina i sempre al seu punt amb socarrat (20 min.)
Les paelles son per a dos i el preu es per persona.

Paella de verduras de temporada	18 p.p.
Paella de pollastre, botifarra i llom ibèric	22 p.p.
Paella de rap i gambes	25 p.p.
Arròs negre amb gambes i all i oli	24 p.p.

Delícies del *mar*

Daus de bacallà amb all i oli de mel	25
Lluç en tempura amb maionesa de llima	24
Tataki de salmó amb salsa ponzu de taronja	19
Llobarro a la bilbaïna	34
Turbot sencer al forn amb patata fornera	36

Temptacions de la *carn*

Daus de filet ibèric al pebre	18
Steak tartar de filet amb patates palla	28
Escalopa de vedella blanca amb patates fregides	22
Entranya de vedella amb chimichurri	18
Tagliata de filet amb parmentier de patata	32
Mitjana de vaca gallega (1Kg)	90