Verde que te quiero *verde*

Gazpacho andaluz con picatostes y huevo duro	8
Melón con jamón ibérico	15
Tomate de temporada con aguacate y cebolla	12
Ensalada de pollo crujiente, mostaza y miel	13
Burrata con cherrys y vinagreta de albahaca con frutos secos	15
Ensalada de queso de cabra con frutos rojos	12,5

Tapas

Coca de pan de cristal con tomate	4
Ostra Guillardeu nº2 (ud.)	6
Gilda de boquerón y anchoa de L'Escala (ud.)	4,5
Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura	26
Queso manchego curado	8
Anchoa de L'Escala en hojaldre con mantequilla ahumada	6
Flor de calabacín con burrata	5
Nuestras patatas bravas	7
Ensaladilla rusa con ventresca de atún	8,5
Pimientos de Padrón	9
Croquetas de jamón ibérico (ud.)	3
Croquetas de gamba roja (ud.)	3,5
Crujiente de berenjena con queso de cabra y miel de caña	9,5
Tortilla de patata con cebolla hecha al momento	9
Huevos rotos con jamón ibérico	12
Dados de salmón ahumado con pimienta negra	12
Torreznos de Soria	8
Soldaditos de pollo con salsa de mostaza y miel	10
Bikini de jamón ibérico y brie trufado	16
Calamares a la andaluza con mayonesa de yuzu	16,5
Cazuelita de gambas al ajillo	17
Pulpo a la gallega	18

Montaditos de pan de cristal

Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura	4
Queso de cabra, trufa negra y miel	4,5
Solomillo de ternera	9
Mini burger con cebolla caramelizada	6
Steak tartar de solomillo	8,5
Sobrasada con miel y huevo de codorniz	4,5
Salmón ahumado con guacamole	7
Bao de rabo de toro, cilantro y cebolla frita	8

Los clásicos de *Cachitos*

Tortilla abierta de sobrasada, queso de Mahón y picatostes	11
Macarrones con crema de parmesano e ibéricos	15
Nuestro canelón de faisán, foie y trufa	15
Tartar de atún bluefin con guacamole	24
Tallarines de calabacín con sepia y gamba	16
Carpaccio de solomillo con virutas de manchego	16
Albóndigas de la abuela	12

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 verduras de temporada	18 p.p.
Paella de pollo, butifarra y lomo ibérico	22 p.p.
Paella de rape y gambas	25 p.p.
Arroz negro con gambas y alioli	24 p.p.

Delicias del *mar*

Dados de bacalao con alioli de miel	25
Merluza en tempura con mayonesa de lima	24
Tataki de salmón con salsa ponzu de naranja	19
Lubina a la bilbaína	34
Rodaballo entero al horno con patata panadera	36

Tentaciones de la *carne*

Dados de solomillo ibérico a la pimienta	18
Steak tartar de solomillo con patatas paja	28
Escalopa de ternera blanca con patatas fritas	22
Entraña de ternera con chimichurri	18
Tagliata de solomillo con parmentier de patata	32
Chuletón de vaca gallega (1Kg)	90