



CACHITOS



La cuina que enamora

Barcelona, estiu de 2025

Cap de cuina: Marc Ver

Verde que te quiero verde

Amanida de formatge de cabra i fruits vermells	15,80
Amanida de pollastre cruixent amb mostassa i mel	17,40
Alvocat, canonges i llagostins	18,30
Burrata amb tomàquets, pesto i olivada	16,20

TAPES

Pa de coca amb tomàquet	4,50
Pernil ibèric de gla D.O. Extremadura	25,90
Formatge manxec	10,00
Ostra Gillardeau n°2 (un.)	5,00
Ostra Gillardeau n°2 amanida (un.)	6,00
Filet d'anxova doble 0 (un.)	2,50
Seitó en vinagre (un.)	2,10
Gilda amb anxova (un.)	3,50
Salmó fumat amb crema d'anet	13,00
La nostra amanida russa	8,50
Patates braves	8,50
Croqueta de pernil ibèric (un.)	3,00
Croqueta de gamba vermella (un.)	3,00
Croqueta de pollastre (un.)	3,00
Encenalls de foie amb melmelada de figes	18,50
Alberginies amb formatge de cabra i mel de canya	12,50
Truita de patata feta al moment	9,00
Ous trencats amb pernil ibèric	14,50
Canelons de faisà amb foie i tòfona	15,00
Daus de vedella al pebre verd	16,90
Dits de pollastre	14,00
Torrezno de Soria	8,00
Bikini de pernil ibèric i formatge brie trufat	15,00
Calamars a l'andalusa	15,00
Gambes a l'all	16,00
Pop a la gallega	18,00

Montaditos amb pa de vidre

Pernil ibèric de gla D.O. Extremadura	5,00
Formatge de cabra, tòfona negra i mel	5,90
Salmó fumat i guacamole	8,00
Sobrassada "Cal Rovira" i ou de guatlla	5,50
Filet de vedella	8,00
Steak tartar	8,80
Foie micuit i mango caramel·litzat	8,90
Foie poêlé a la planxa	8,20
Mini burger	5,50

Per començar amb bon peu

Gaspatxo andalús amb crostons	· 7,00 ·
Ajoblanco malagueny amb sardina fumada i raïm	· 13,00 ·
Meló amb pernil ibèric	· 18,00 ·
Tallarins de carbassó amb sípia i gambes	· 17,60 ·
Carpaccio de filet amb encenalls de formatge manxec	· 17,90 ·
Macarrons amb crema de parmesà i ibèric	· 15,50 ·
Truita oberta amb llagostins iallets tendres	· 18,00 ·
Tàrtar de tonyina amb guacamole	· 28,00 ·
Steak tàrtar de filet	· 28,00 ·

"NO HI HA AMOR MÉS SINCER QUE L'AMOR AL MENJAR"

BERNARD SHAW

ARROSSOS

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

Paella de rap i gambes · 25,00 · p.p.

Paella con verduretes del Maresme · 22,00 · p.p.

Paella de pollastre, botifarra i carxofes · 24,00 · p.p.

Arròs negre amb gamba vermella i allioli · 25,00 · p.p.

"EN UN PLAT D'ARRÒS, EL QUE MÉS M'AGRADA ÉS L'ARRÒS,
IA LA PELLA L'ARRÒS TORRAET DEL FONS, EL MÉS TORRADET".

JOSEP PLA

"LA CUINA QUANT MÉS LOCAL, MÉS INTERNACIONAL"

JOSEP PLA

La mar de bons

Bacallà amb samfaina	· 28,00 ·
Daus de lluç orly amb salsa tàrtara	· 24,00 ·
Salmó salvatge amb salsa de cítrics, tirabecs i taboulé de menta	· 26,00 ·
Llobarro a la planxa amb patata fornera	· 35,00 ·
Linguine amb llamàntol	· 45,00 ·

Les temptacions de la carn

Escalopa arrebossada	· 18,00 ·
Tataki de filet	· 28,00 ·
Costelletes de xai de llet	· 31,00 ·
Secret ibèric a la brasa amb chimichurri	· 24,00 ·
Mitjana de vaca gallega madurada 60 dies	· 90,00/Kg. ·

Acompanyaments a triar:

Patates ben fregides. Pebrots del piquillo. Cabdells amb tomàquets. Patata fornera