



CACHITOS



La cuina que enamora

Barcelona, estiu de 2025

Chef: Marc Ver

Verde que te quiero verde

Amanida de formatge de cabra i fruits vermells	13,00
Amanida de pollastre cruixent amb mostassa i mel	12,50
Alvocat, canonges i llagostins	15,00
Burrata amb tomàquets, pesto i olivada	14,50
Salpicó de llamàntol	26,00
Tomàquet rosa de Barbastre amb el seu pil pil	12,50

TAPES

Pa de coca amb tomàquet	2,00
Pernil ibèric de gla D.O. Extremadura	25,90
Formatge manxec	8,00
Ostra Gillardeau n°2 (un.)	5,00
Filet d'anxova doble 0 (un.)	2,50
Seitó en vinagre (un.)	2,00
Gilda amb anxova (un.)	3,00
Salmó fumat amb crema d'anet	13,00
Tàrtar de tonyina amb alvocat	8,80
La nostra amanida russa	7,50
Patates braves	5,50
Croqueta de pernil ibèric (un.)	3,00
Croqueta de gamba vermella (un.)	3,00
Encenalls de foie amb melmelada de figues	18,50
Albergínies amb formatge de cabra i mel de canya	11,50
Truita de patata feta al moment	8,00
Ous trencats amb pernil ibèric	13,00
Canelons de faisà amb foie i tòfona	15,00
Daus de vedella al pebre verd	15,90
Dits de pollastre	14,00
Torrezno de Sòria	7,50
Bikini de pernil ibèric i formatge brie trufat	12,00
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	4,00
Formatge de cabra, tòfona negra i mel	5,00
Salmó fumat i guacamole	7,00
Sobrassada Cal Rovira i ou de guatlla	5,00
Steak tàrtar	8,80
Foie micuit i mango caramel·litzat	8,90
Filet amb foie a la planxa	8,80
Mini burger	5,50

Per començar amb bon peu

Porro rostit amb stracciatella i sobrassada	18,00
Caneló de carbassó amb samfaina	19,00
Ajoblanco malagueny amb sardina fumada i raïm	13,00
Tallarins de carbassó amb sípia i gambes	17,60
Tàrtar de tomàquet amb bacallà confitat	21,00
Carpaccio de filet amb encenalls de formatge manxec	17,90
Macarrons amb crema de parmesà i presa ibèrica	15,50
Tàrtar de tonyina amb guacamole	26,00
Steak tàrtar de filet	25,00

"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 dues persones i el preu es per persona.

Paella de rap i gambes	25,00	p.p.
Paella amb 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, I A 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
Salmó amb arròs salvatge i bimis	25,00
Daus de lluç orly amb salsa tàrtara	23,00
Turbot rostit amb patata fornera	30,00
Llobarro rostit amb porro en textures	32,00
Linguine amb llamàntol	45,00

Les temptacions de la carn

Escalopa arrebossada	18,00
Ploma ibèrica amb chimichurri	30,00
Tagliata de filet	28,00
Costelletes de xai de llet	31,00
Mitjana de vaca gallega madurada 45 dies	75,00/Kg.

Acompanyaments a triar:

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