



CACHITOS



La cocina que enamora

Barcelona, verano de 2025

Chef: Lluís Rosich

TAPAS



Gilda con anchoa, bacalao y piparra (ud.)	4,00
Ostra Gillardeau nº2 (ud.)	5,50
Ostra Gillardeau nº2 aliñada (ud.)	6,50
Coca de cristal con tomate	4,50
Jamón ibérico D.O Extremadura (80 gr)	26,00
Filete de anchoa de Santoña Doble 0 (ud.)	2,50
Boquerones en vinagre (ud.)	2,10
Queso manchego curado	8,00
Salmón ahumado con crème fraîche	12,50
Bikini de jamón ibérico, brie y trufa negra	12,50
Bao de rabo de toro, cilantro y cebolla frita (ud.)	8,00
Nuestra ensaladilla rusa	8,50
Flor de calabacín rellena de burrata (ud.)	6,50
Pimientos de Padrón	8,00
Patatas bravas	6,50
Tortilla de patata y cebolla hecha al momento	9,00
Taco de tartar de atún con guacamole (ud.)	7,00
Boquerones fritos con pimientos asados	8,00
Gamba roja al ajillo	15,00
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima	16,90
Pulpo a la gallega	18,00
Canelones de pollo con foie y trufa negra	14,50
Soldaditos de pollo con dos salsas	8,50
Dados de ternera a la pimienta verde	14,50
Mini hamburguesa con cebolla caramelizada	4,50
Croqueta de jamón ibérico (ud.)	2,80
Croqueta de rape y gamba roja (ud.)	3,10
Buñuelo de bacalao con alioli (ud.)	2,90
Berenjenas con queso de cabra y miel de caña	9,50
Huevos rotos con jamón ibérico	10,50



Para empezar con buen pie

- Tomates de temporada con ventresca de atún · 18,00 ·
- Higos con queso de cabra y jamón ibérico · 14,00 ·
- Gazpacho con huevo y jamón ibérico · 16,00 ·
- Burrata con frutos rojos, pesto y olivada · 16,00 ·
- Ensalada de aguacate con langostinos de costa · 16,00 ·
- Ñoquis con mantequilla y caviar · 36,00 ·



"LA COCINA CUANTO MÁS LOCAL, MÁS INTERNACIONAL"
JOSEP PLA

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 gamba roja y almejas · 23,50 · p.p.
- Paella de verduras de temporada · 18,00 · p.p.
- Paella de pollo, butifarra y lomo · 20,50 · p.p.
- Paella de chipirones y ajos tiernos · 22,50 · p.p.
- Paella de bogavante · 32,00 · p.p.
- Paella de arroz negro con gamba roja y alioli · 23,50 · 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 mar de buenos

- Tartar de atún bluefin con guacamole · 26,00 ·
- Lubina salvaje a la bilbaina · 38,00 ·
- Linguini con bogavante y ragú de gamba roja · 45,00 ·
- Lubina a la sal (1kgr) · 85,00 ·



Montaditos con pan crujiente

Jamón ibérico	3,50
Queso de cabra, trufa y miel	3,80
Ensaladilla rusa con anchoa	4,20
Salmón ahumado con guacamole	6,50
Sobrasada Cal Rovira con huevo de codorniz	4,75
Huevo de codorniz y caviar	14,00
Solomillo y foie a la plancha	12,50
Foie a la plancha	8,50
Solomillo de ternera	8,50
Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo	8,50



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

Las tentaciones de la carne

- Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo con patata paja · 28,00 ·
- Pluma ibérica, puré de patata y pimienta verde · 32,00 ·
- Solomillo de ternera con demi-glace y foie poêlé · 37,00 ·
- Paletilla de cordero asada con parmentier · 34,00 ·
- Chuletón de vaca madurado 30 días (500gr) · 45,00 ·

