



# CACHITOS



La cocina que enamora

Barcelona, otoño de 2022

Chef: José Vega

## Verde que te quiero verde

Espinaca tierna, parmesano, pera y frambuesas	14,00
Burrata con tartar de tomate	14,00
Tomate de temporada con ventresca de atún	16,00
Ensalada de queso de cabra y frutos rojos	11,90
Ensalada de pollo crujiente con mostaza y miel	10,50
Ensalada César con taco de atún soasado	19,00
Aguacate, canónigos y langostinos de San Lúcar	14,50

## Para empezar con buen pie

Gazpacho andaluz con picatostes	· 7,00 ·
Rollito de calabacín con samfaina	· 14,50 ·
Tortilla abierta con gamba de costa	· 15,00 ·
Tallarines de calabacín con sepia y gambas	· 16,00 ·
Macarrones con crema de parmesano e ibérico	· 14,00 ·
Carpaccio de solomillo	· 18,00 ·
Canelón de rustido XL	· 16,00 ·

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

## TAPAS

Coca de pan con tomate	3,90
Jamón de bellota D.O Extremadura	23,00
Queso manchego "Señorio de Montanera"	8,00
Filete de anchoa de Santoña Doble 0 (ud.)	2,50
Nuestra ensaladilla rusa	6,90
Croqueta de pollo con parmesano (ud.)	2,40
Croqueta de jamón ibérico (ud.)	2,40
Croqueta de gamba roja (ud.)	2,40
Buñuelo de bacalao (ud.)	2,90
Las patatas bravas	5,50
Pimientos de Padrón	8,50
Virutas de foie con vinagre de Módena	12,00
Bikini de jamón ibérico, mozzarella y trufa	11,00
Tortilla de patata y cebolla poco hecha	6,00
Huevos rotos con jamón ibérico	9,80
Huevos rotos con butifarra y alioli suave	9,40
Huevos fritos con gulas	9,20
Berenjenas con queso de cabra y miel de caña	8,00
Canelones de foie y trufa	11,50
Soldaditos de pollo	8,60
Dados de solomillo ibérico a la pimienta	12,70
Gambas al ajillo	13,50
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima	14,50
Dados de salmón ahumado	11,70
Taco de tartar de atún con guacamole (ud.)	5,40

## 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 rape y gambas	· 19,50 · p.p.
Paella de butifarra, pollo de corral e ibéricos	· 18,50 · p.p.
Paella con verduras del Maresme	· 16,00 · p.p.
Arroz negro con gamba roja y alioli	· 19,50 · p.p.
Arroz caldoso de bogavante	· 25,00 · p.p.
Paella de pluma ibérica	· 19,50 · 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 CUINA QUANT MÉS LOCAL, MÉS INTERNACIONAL"  
JOSEP PLA

## La mar de buenos

Tartar de atún bluefin con guacamole	· 24,50 ·
Bacalao con samfaina	· 24,00 ·
Pulpo a la brasa con parmentier de patata morada	· 26,00 ·
Salmón salvaje con salsa de cítricos, tirabeques y taboulé de menta	· 21,00 ·
Rodaballo salvaje a la donostiarra	· 31,00 ·
Bogavante con patatas chips, huevos fritos y pimientos	· 50,00 ·

## Montaditos con pan de cristal

Queso de cabra, trufa y miel	4,20
Sobrasada y huevo de codorniz	4,00
Steak tartar	6,70
Solomillo de ternera con foie poêlé	8,90
Mini hamburguesa	4,20
Ensaladilla rusa con anchoa doble cero	6,20

## Las tentaciones de la carne

Steak tartar de solomillo	· 23,00 ·
Pollo de corral con puré de maíz y demi glace	· 16,00 ·
Paletilla de cabrito asada con patata rota	· 32,00 ·
Escalopa de lomo alto rebozada con trufa y huevo poché	· 19,00 ·
Taco de cochinito deshuesado, salsa périgourdine y parmentier de coliflor	· 28,00 ·
Tagliata de solomillo con verdurita baby	· 30,00 ·
Chuletón de vaca madurado 45 días	· 75,00 · /Kg.