



# CACHITOS



La cuisine qui vous fait tomber amoureux

Barcelona, décembre 2018

Chef: José Vega

## TAPAS

Huître Amélie especial n°2 (un.)  
 "Coca" de pain aux tomates  
 Jambon de bellota coupé à la main (80 gr.)  
 Anchois de la mer de Cantabrie (un.)  
 Feuilles de fromage Manchego au coing  
 Copeaux de foie avec sel maldon et balsamique  
 Dés de saumon fumé  
 Notre salade russe  
 Légumes de saison grillés  
 Tranches d'artichauts à l'œuf au plat  
 Les patates braves  
 Omelette aux pommes de terre et oignon  
 Morue "à la lluna"  
 Poulpe à la galicienne  
 Crevettes rouge à l'ail  
 Calmars de potera à l'andalouse  
 Clovisses grillées  
 Moules de roche à l'oignon de Figueras et tomate  
 Cannelloni avec foie et truffe  
 Petits soldats de poulet avec deux sauces  
 Dés de filet ibérique au poivron  
 Côte de boeuf d.o. Galicia en filets (150 gr.)  
 Boulettes façon José Miguel Manzanal  
 Trio d'hamburgers avec ses sauces  
 Croquette de jambon Jabugo (un.)  
 Croquette de crevettes rouges (un.)  
 Beignet de morue (un.)  
 Aubergines au fromage de chèvre et miel  
 Œufs brouillés avec Jambon ibérique  
 Œufs brouillés avec saucisse et gratin d'ail doux

## Saison de la truffe blanche

TRUFFE BLANCHE MONTADITO (2GR.)  
 TRUFFE BLANCHE (4GR.) AVEC:  
 OEUF AU PLAT  
 PARMENTIER ET OEUF AU PLAT  
 LINGUINI  
 GNOCCHI AU POTIRON  
 RISOTTO  
 VIANDE DE CÔTE DE BOEUF HACHÉE AU COUTEAU

## Pour commencer du bon pied

Soupe à l'oignon  
 Soupe de poissons et fruits de mer  
 Artichauts en fleur  
 Tomate de verger avec ventrèche de thon  
 Avocat, mâche et grosses crevettes de mer  
 Salade de poulet aux pommes, moutarde et miel  
 Épinards tendres, framboises, parmesan et poire  
 Burrata aux tomate raf  
 Salade de fromage de chèvre et fruits rouges  
 Tagliatelle de courgette à la seiche et crevettes  
 Macaroni à la crème de parmesan et ibérique

## RIZ

Paella très mince et toujours en son point et avec socarrat (20 min.)  
 Les paellas sont pour deux et le prix par personne.

Paella aux langouste  
 Paella aux fruits de mer  
 Paella aux chipirons et artichauts  
 Paella de légumes saisonniers  
 Paella de poulet, butifarra et longe  
 Riz bouillon d'homard

DANS UN BOL DE RIZ, CE QUI ME PLAÎT LE PLUS EST LE RIZ  
 ET LE TORRAET DE LA CAISSE, LA PABELLA DE RIZ PLUS GRILLÉE"  
 JOSEP PLA

## Les meilleurs plats de la mer

Crevettes de Palamós (250gr.) S/M  
 Tartare de thon bluefin avec guacamole  
 Petits calmars de plage avec crème de cèpes  
 Tataki au thon bluefin avec légumes  
 Petites seiches aux haricots de Santa Pau  
 Boudoir de Saint Vincent avec des légumes  
 Homard avec pommes de terre et œuf au plat  
 Poissons du marché entiers

"PLUS LA CUISINE EST LOCALE,  
 PLUS ELLE EST INTERNATIONALE"  
 JOSEP PLA

## Montaditos avec pain croûté

Saumon fumé avec guacamole  
 Fromage de chèvre, truffe et miel  
 Sobrassade avec coing  
 Foie mi-cuit caramélisé  
 Steak tartare de veau  
 Filet de veau

## Les tentations de la chair

Steak tartare de veau  
 Filet de boeuf grillé avec foie poêlé  
 Pluma ibérique grillée  
 Petites côtelettes d'agneau de lait sur la braise  
 Épaule de mouton au four  
 Côte de veau d.o. Galicia  
 Burger de boeuf galicien aux cabrales (200gr.)

"IL N'Y A PAS D'AMOUR PLUS SINCERE  
 QUE CELUI DE LA NOURRITURE"  
 BERNARD SHAW