



CACHITOS



La cocina que enamora

Barcelona, diciembre de 2018

Jefe de cocina: José Vega

TAPAS

Ostra Amélie especial nº2 (ud.)
 Coca de pan con tomate
 Jamón de bellota cortado a mano (80 gr.)
 Anchoas del Cantábrico (ud.)
 Láminas de queso manchego con membrillo
 Virutas de foie con sal maldon y módena
 Dados de salmón ahumado
 Nuestra ensaladilla rusa
 Verduras de temporada a la plancha
 Láminas de alcachofas con huevo frito
 Las patatas bravas
 Tortilla de patata y cebolla
 Bacalao a la llaua
 Pulpo a la gallega
 Gambitas rojas al ajillo
 Calamares de potera a la andaluza
 Tallarinas a la plancha
 Mejillones de roca con cebolla de Figueras y tomate
 Canelones de foie y trufa
 Soldaditos de pollo con dos salsas
 Dados de solomillo ibérico a la pimienta
 Taco de chuletón gallego fileteado (150 gr.)
 Albóndigas al estilo de José Miguel Manzanal
 Trío de hamburguesas con sus salsas
 Croqueta de jamón ibérico (ud.)
 Croqueta de gamba roja (ud.)
 Buñuelo de bacalao (ud.)
 Berenjenas con queso de cabra y miel
 Huevos rotos con jamón ibérico
 Huevos rotos con butifarra y gratén de alioli suave

"LA CUINA QUANT MÉS LOCAL,
MÉS INTERNACIONAL"
JOSEP PLA

Montaditos con pan de cristal

Salmón ahumado con guacamole
 Queso de cabra, trufa y miel
 Sobrasada con membrillo
 Foie micuit caramelizado
 Steak tartar de solomillo
 Solomillo de ternera

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

La temporada de la trufa blanca

MONTADITO DE TRUFA BLANCA (2GR.)
 TRUFA BLANCA (4GR.) CON:
 HUEVO FRITO
 PARMENTIER Y HUEVO FRITO
 LINGUINI
 ÑOQUIS DE CALABAZA
 RISOTTO
 CARNE DE CHULETÓN PICADA A CUCHILLO

Para empezar con buen pie

Sopa de cebolla
 Sopa de pescado y marisco
 Alcachofas en flor
 Tomate de huerta con ventresca de atún
 Aguacate, canónigo y langostinos de costa
 Ensalada de pollo con manzana, mostaza y miel
 Espinaca tierna, frambuesas, parmesano y pera
 Burrata con tomate raf
 Ensalada de queso de cabra y frutos rojos
 Tallarines de calabacín con sepia y gambas
 Macarrones con crema de parmesano e ibérico

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 langosta
 Paella de marisco
 Paella de chipirones y alcachofa
 Paella de verduras de temporada
 Paella de pollo, butifarra y lomo
 Arroz caldoso de bogavante

"EN UN PLATO DE ARROZ, LO QUE MÁS ME GUSTA ES EL ARROZ,
Y EN LA PALLA EL ARROZ TORRAET DEL FONDO, EL MÁS TOSTADITO".
JOSEP PLA

La mar de buenos

Gambas de Palamós (250 gr.) S/M
 Tartar de atún bluefin con guacamole
 Calamarcitos de playa con crema de ceps
 Tataki de atún bluefin con verduras
 Sepionetas con alubias de Santa Pau
 Rape de San Vicente con verduras
 Bogavante con patatas chips, pimientos y huevo frito
 Pescados de lonja pieza entera

Las tentaciones de la carne

Steak tartar de solomillo
 Solomillo de ternera a la parrilla con foie poêlé
 Pluma ibérica a la parrilla
 Costillitas de cordero lechal a la brasa
 Paletilla de cordero al horno
 Chuletón de ternera d.o. Galicia
 Hamburguesa de ternera gallega con cabrales (200gr.)