



CACHITOS



La cuina que enamora

Barcelona, desembre de 2018

Cap de cuina: José Vega

TAPES

Ostra Amélie especial n°2 (un.)
 Pa de coca amb tomàquet
 Pernil de gla tallat a mà (80 gr.)
 Anxoves del Cantàbric (un.)
 Làmines de formatge manxec amb codony
 Encenalls de foie amb sal maldon i módena
 Daus de salmó fumat
 La nostra amanida russa
 Verdures de temporada a la planxa
 Làmines de carxofa amb ou ferrat
 Les patates braves
 Truita de patata i ceba
 Bacallà a la llaua
 Pop a la gallega
 Gambetes vermelles amb allada
 Calamars de potera a l'andalusa
 Tallarines a la planxa
 Musclos de roca amb ceba de Figueres i tomàquet
 Canelons de foie i tòfona
 Soldadets de pollastre amb dos salses
 Daus de filet ibèric al pebre
 Taco de mitjana de vedella de Galícia en filets (150 gr.)
 Mandonguilles a l'estil de José Miguel Manzanal
 Trio d'hamburgueses amb les seves salses
 Croqueta de pernil ibèric (un.)
 Croqueta de gamba vermella (un.)
 Bunyol de bacallà (un.)
 Alberginies amb formatge de cabra i mel
 Ous trencats amb pernil ibèric
 Ous trencats amb botifarra i gratinat d'all i oli suau

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

Montaditos amb pa de vidre

Salmó fumat amb guacamole
 Formatge de cabra, tòfona i mel
 Sobrassada amb codony
 Foie micuit caramelitzat
 Steak tàrtar de filet de vedella
 Filet de vedella

"NO HI HA AMOR MÉS SINCER
QUE L'AMOR AL MENJAR"
BERNARD SHAW

Temporada de la tòfona blanca

MONTADITO DE TÒFONA BLANCA (2GR.)
 TÒFONA BLANCA (4GR.) AMB:
 OU FERRAT
 PARMENTIER I OU FREGIT
 LINGUINI
 NYOQUIS DE CARBASSA
 RISOTTO
 CARN DE MITJANA PICADA AL GAVINET

Per començar amb bon peu

Sopa de ceba
 Sopa de peix i marisc
 Carxofes en flor
 Tomàquet d'horta amb ventresca de tonyina
 Alvocat, canonges i llagostins de costa
 Amanida de pollastre amb poma, mostassa i mel
 Espinac tendre, gerds, parmesà i pera
 Burrata amb tomàquet raf
 Amanida de formatge de cabra i fruites vermelles
 Tallarins de carbassó amb sèpia i gambes
 Macarrons amb crema de parmesà i ibèric

ARRÓSOS

Paella molt fina i sempre al punt amb socarrat (20 min.)
 Les paelles són per a dos i el preu per persona.

Paella de llagosta
 Paella de marisc
 Paella de xipirons i carxofes
 Paella de verdures de temporada
 Paella de pollastre, botifarra i lllom
 Arròs caldós de llamàntol

"EN UN PLAT D'ARRÓS, EL QUE MÉS M'AGRADA ÉS L'ARRÓS,
I EN LA PABELLA L'ARRÓS TORRAET DEL FON, EL MÉS TORRADET"
JOSEP PLA

La mar de bons

Gambes de Palamós (250 gr.) S/M
 Tàrtar de tonyina bluefin amb guacamole
 Calamarçets de platja amb crema de ceps
 Tataki de tonyina bluefin amb verdures
 Sepionetes amb mongetes de Santa Pau
 Rap de Sant Vicenç amb verdures
 Llamàntol amb patates chips, pebrots i ou ferrat
 Peixos de llotja peça sencera

Les temptacions de la carn

Steak tàrtar de filet
 Filet de vedella a la graella amb foie poêlé
 Ploma ibèrica a la graella
 Costelletes de xai de llet a la brasa
 Espatlla de xai al forn
 Mitjana de vedella d.o. Galícia
 Hamburguesa de vedella gallega amb cabrales (200gr.)