



EL CACHIRULO

*Siente, disfruta, celebra
El Cachirulo es vida.*

PARA PICAR

Surtido de panes de leña y con AOVE (por persona) 2,50 euros

CAPRICHOS -

Lata de caviar El Black Baerii 30gr. 55,00 euros

Centolla gratinada (ideal para compartir) 45,00 euros

Ostra Gillardeau nº 2 al natural o tempurizada con tartar de fresas y tomate 6,50 euros/ud.

Zamburiñas a la plancha (6 uds.) 24,00 euros

Bogavante asado, patata trufada con bisque de sus corales y cítricos 48,00 euros

BOCADOS -

Anchoas de Santoña en brioche con mantequilla ahumada o tomate natural 6,00 euros/ud.

Brioche de gambas y cangrejo real con gulas crujientes 11,00 euros/ud.

Escalope de foie a la plancha, setas y crema de castaña 12,00 euros/ud.

Vieira, picaña, salsa de queso ahumado y cebolleta asada 13,00 euros/ud.

AL CORTE (si lo desea puede combinar las tablas) -

Jamón de bellota Beher Gold 100% raza Ibérica, pan de cristal y tomate 30,00 euros

Picaña madurada en carpaccio con AOVE y pan de cristal 35,00 euros

PARA PICAR -

Buñuelos de Hongos, foie y trufa (5uds.) 18,00 euros

Croquetas caseras de gambas al ajillo (5 uds.) 17,00 euros

Almejas en salsa marinera 30,00 euros

Caracoles a la llauna 17,00 euros

Langostinos con sésamo negro almíbar de tomillo limón y salsa de siracha 22,00 euros

Chupa chups de codorniz, soja y ajo tierno 20,00 euros

Tequeños de queso de Tronchon y salsa de membrillo 16,00 euros

FRESCO Y DE LA TIERRA

Ensalada de langosta, mango, aguacate, crujiente de arroz y salsa de yogur, coral y caviar 45,00 euros

Ensalada de verduras asadas, burratina frita, pesto y tapenade 22,00 euros

Raviolis de ricotta y espinacas con salsa de nueces y salvia 19,00 euros

Revuelto de alcachofas con chuletillas de conejo al ajillo 21,00 euros

ARROCES Y FIDEUÁ

Precios por persona

Arroz del señorito o negro con alioli (min. 2 personas)	22,00 euros	       
Fideuá de marisco (min. 2 personas)	20,00 euros	       
Arroz cantonés de pato Pekín	22,00 euros	 
Risotto de setas de temporada y cigala con parmesano	26,00 euros	   

DE CUCHARA

Bombón de gambas relleno de boletus con salsa de azafrán	24,00 euros	    
Pochas con cangrejo de concha blanda	22,00 euros	   
Calamar relleno de paté de mejillón con salsa de curry rojo	28,00 euros	    
Calabaza en texturas, borraja en tempura y huevo a baja temperatura	20,00 euros	  

DEL MAR A LA BRASA

DISPONEMOS DE PIEZAS ENTERAS DE PESCADOS PARA 4 PERSONAS O MÁS
(PREGUNTAR A NUESTRO PERSONAL)

Los pescados se servirán al orio o con ratatuelle de hortalizas y patatas panadera.

Bacalao de Islandia	35,00 euros	 
Rodaballo gallego	33,00 euros	 
Lubina salvaje	31,00 euros	 
Merluza de pincho	26,00 euros	 
Rape negro	33,00 euros	 
Pulpo adobado a la brasa con patata asada	28,00 euros	
Ventresca de atún rojo Balfegó a la brasa	33,00 euros	 
Lubina salvaje a la sal (2personas)	65,00 euros	 

 Gluten  Lactosa  Huevo  Moluscos  Crustáceos  Frutos secos  Pescado  Apio  Soja  Sésamo  Mostaza  Sulfitos  Cereales

El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente.

DE LA MONTAÑA A LA BRASA

Chuletón de vaca madurada  
con patatas fritas y Padrón (1 kg. aprox.)
70,00 euros

Solomillo de vaca con patatas asadas y verduras
32,00 euros

Costillas de lechazo con patatas y Padrón
28,00 euros

Steak tartare (elaborado a la vista)    
con pan de cristal y patatas fritas
32,00 euros

Chuleta de vaca con patata asada, trigoero y piquillo (350 gr. aprox.)
28,00 euros

T-Bone "duo" (chuleta y steak) (ideal para dos personas)   
56,00 euros

ASADOS Y GUIOSOS

Marmitako de atún de Balfego "El Cachirulo"   
28,00 euros

Dúo "Cachirulo" (cochinillo y ternasco)  
30,00 euros

Paletilla de lechazo a baja temperatura con panaderas y pimientos
36,00 euros

Cachopo de ternasco de Aragón con queso Patamulo y jamón de Teruel D.O.   
26,00 euros

MENÚ EL CACHIRULO

A elegir 2 entrantes a compartir servidos de manera individual y para toda la mesa ·
principal · postre · vino. Mesa completa.

2 ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de verduras asadas, burratina frita, pesto y tapenade 

Calabaza en texturas, borraja en tempura y huevo a baja temperatura 

Risotto de setas de temporada con parmesano 

Fideuá de marisco o a la marea negra con alioli 

PRINCIPAL

Merluza de pincho al orio o con ratatouille de hortalizas 

Lubina salvaje al orio o con ratatouille de hortalizas 

Duo "El Cachirulo" cochinillo y ternasco (+4,00 euros) 

Chuleta de vaca madurada con pimientos y patatas asadas (+2,00 euros)

Cachopo de ternasco de Aragón con queso Patamulo y jamón de Teruel D.O. 

POSTRES

Pijama, flan de huevo, melocotón, piña y espuma de arequipe 

Tarta de queso con helado de yogurt y frutos rojos 

Tarta 3 leches con helado straciatella 

Sorbetes

BODEGA

(1 botella cada 4 comensales)

Sommos Roble Chardonay

Sommos Varietales Tinto

Viña Pomal Crianza

Tempore G73 (Garnacha)

Pan, agua y café incluido

45,00 €

 Gluten  Lactosa  Huevo  Moluscos  Crustáceos  Frutos secos  Pescado  Apio  Soja  Sésamo  Mostaza  Sulfitos  Cereales

El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente.

MENÚ NOBLE

Anchoas de Santoña en brioche con mantequilla ahumada   

Chupa chups de codorniz con soja y ajo tierno  

Vieira, picaña, salsa de queso ahumado y cebolleta asada   

Bombón de gambas relleno de boletus con salsa de azafrán     

Rodaballo a la brasa con patatas al orio  

Solomillo de vaca madurado con piquillos y patata asadas

POSTRE

Pastel ruso casero con helado de almendra garrapiñada    
 

BODEGA

(a elegir un blanco y un tinto)

Sommos Colección Gerwunstraminer

4 Ferrados

Coto De Hayas Garnacha Centenaria

Marqués de Arienzo Crianza

Freixenet Cuvée de Prestige Rose (Trepas)

Pan, agua y café incluido

75,00 €

Con copa

80,00 €

Copa Premium (+3,00 euros)

 Gluten  Lactosa  Huevo  Moluscos  Crustáceos  Frutos secos  Pescado  Apio  Soja  Sésamo  Mostaza  Sulfitos  Cereales

El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente.

MENÚ TERTULIA

(Mínimo 2 Personas, a elegir principal · postre · vino)

ENTRANTES

Brioche de gambas y cangrejo real con gulas crujientes



Escalope de foie a la plancha, setas en crema de castaña y garrapiñada



Pochas con cangrejo de concha blanda



PRINCIPAL

Pulpo a la brasa



Duo "El Cachirulo" cochinillo y ternasco



POSTRES

Cremoso de chocolate, mousse de vainilla y bizcocho aireado



Lingote tropical, chocolate blanco, maracuyá y piña al Malibú



BODEGA

(1 botella cada 4 comensales)

Sommos Varietales Tinto

Viñas Del Vero Chardonnay

Marqués de Arienzo Crianza

Tempore G73 (Garnacha)

Freixenet Cuvée de Prestige Rose (Trepát)

Pan, agua y café incluido

59,50 €

Con copa

64,50 €

Copa Premium (+3,00 euros)

Gluten Lactosa Huevo Moluscos Crustáceos Frutos secos Pescado Apio Soja Sésamo Mostaza Sulfitos Cereales

El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente.

MENÚ INFANTIL

A elegir entrante · principal

ENTRANTES

Arroz con huevo y tomate 

Pizza de bacon y mozzarella  

Pasta con tomate y queso   

PRINCIPAL

Hamburguesa completa de ternera con patatas fritas  

Tender de pollo crujiente con patatas    

Costillas de ternasco a la brasa con patatas

POSTRE

Box con helado

    

Pan, agua y refrescos variados incluidos.

20,00 €

 Gluten  Lactosa  Huevo  Moluscos  Crustáceos  Frutos secos  Pescado  Apio  Soja  Sésamo  Mostaza  Sulfitos  Cereales

El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente.