



EL CACHIRULO

CARTA

A large, artistic illustration of palm fronds on the left side of the page. The leaves are rendered in a gradient from light green to deep blue, with a soft, ethereal glow. They are layered and overlap, creating a sense of depth and movement.

Verand

## PARA PICAR

Jamón Ibérico de bellota, pan de cristal y tomate	23,00 euros	G
Anchoa "El Capricho" (1und)	4,00 euros	P
Gamba blanca de Huelva a la sal (2 und)	5,00 euros	P
Piparras en ligera tempura	10,00 euros	G
Zamburiñas a la plancha (2 und)	5,50 euros	M
Croquetas de colmenillas y foie	3,00 euros/ud.	G H FS SU
Croquetas de jamón de Jabugo "Joselito" (6 und)	10,00 euros	G H FS SU
Cebiche de lubina, camote y ají	17,50 euros	S G P SU
Ostras sobre hielo pilé y cítrico o ponzu, aguaturma y soja	5,00 euros/ud.	G M
Cola de cigala, trufa aestivum, huevo de corral y longaniza de Graus	6,50 euros	H L C
Terrina de foie, nube de azúcar, nuez de macadamia y cereza de feria	17,00 euros	FS SU
Caracoles a la brasa con alioli	12,00 euros	
Pulpo a la brasa	16,50 euros	G M S A G FS P

## FRESCO Y DE LA TIERRA

Burrata, pesto de tomate verde y pimientos asados a la leña de carbón	14,50 euros	FS L
Timbal de ventresca de atún, relleno de tomate de Barbastro, huevas de maruca y helado de aceite de oliva	15,00 euros	P MO
Bogavante al ajillo y falso arroz de gambas y chipirón	25,00 euros	C
Ajoarriero estilo Armintza de cocochas de merluza y borraja de la huerta de Zaragoza	16,50 euros	G P
Arroz de pichón y shitake, pechuga a la parrilla y foie	21,00 euros	S SU
Migas de pastor con uva y huevo	13,50 euros	G H L

## ARROCES Y FIDEUÁ

Arroz del señorito (min. 2 personas)	15,50 euros	C M A SU P
Fideuá de gambas con alioli (min. 2 personas)	14,50 euros	C M A SU H P L

## DE CUCHARA

Arroz con borrajas y almejas	15,50 euros	M P G SU
Salmorejo, huevo de codorniz, tomate seco, copa Joselito y caviar de aceite de oliva	14,00 euros	H G

## DEL MAR A LA BRASA



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

Bacalao de Islandia	18,00 euros	P SU
Rodaballo gallego	25,00 euros	P SU
Lubina salvaje	24,00 euros	P SU
Lubina salvaje a la sal (2 personas)	48,00 euros	P SU
Merluza de pincho	18,00 euros	P SU
Atún rojo	23,00 euros	P SU
Pescado del día	S/M	

G Gluten L Lactosa H Huevo M Moluscos C Crustáceos FS Frutos secos P Pescado A Apio S Soja SE Sésamo MO Mostaza SU Sulfitos

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





## DE LA MONTAÑA A LA BRASA

Chuleta madurada de vaca, acabada a la sal en la propia mesa,    
con patatas pont neuf (2 personas)  
45,00 euros

Solomillo de vaca madurado con pil pil de piquillos  
22,00 euros

Costillas de ternasco de leche con pimientos de Padrón  
19,50 euros



Pluma ibérica con patatas allumette  
20,00 euros

Steak tartare (elaborado a la vista)    
25,00 euros  

## ASADOS

Duo "Cachirulo" (cochinillo y ternasco)    
22,00 euros

Jarrete de ternera de leche (2 personas)    
38,00 euros

Ternasco de leche asado (2 personas)    
45,00 euros

## MENÚ EL CACHIRULO






A elegir entrante · principal · postre · vino

### ENTRANTES

Burrata, pesto de tomate verde y pimientos asados a la leña de carbón  

Timbal de ventresca de atún, relleno de tomate de Barbastro, huevas de maruca y helado de aceite de oliva  

Arroz con borrajas y almejas   

Fideuá de gambas con alioli     
  

### PRINCIPAL

Merluza al Orio o con ratatulle de hortalizas 

Bacalao al Orio o con ratatulle de hortalizas 

Ternasco asado con patatas panadera 

Pluma ibérica con patata allumette

### POSTRES

Torrija con helado de vainilla    

Ensalada de frutas de temporada con zumo de naranja

Sorbetes de gin tonic, limón o piña 

Surtido de helados 

### BODEGA

Sommos Roble Chardonay



Sommos Roble Cabernet Merlot

Viña Pomal Crianza

Pan, agua y café incluido

38,50 €

Precios con IVA incluido

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

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

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

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

## MENÚ TERTULIA

(Mínimo 4 Personas, a elegir principal · postre · vino)

### AL CENTRO DE LA MESA

Croqueta de colmenillas y foie    

Cebiche de lubina, camote y ají    

Fideuá de gambas con alioli       

### PRINCIPAL

Atún rojo a la brasa  

Cochinillo asado con patatas panadera  

### POSTRES

Surtido de helados   

Ensalada de frutas con helado de naranja.

Sorbetes de gin tonic, limón o piña 

Sopa de chocolate blanco, chocolate negro y frutos rojos con helado de limón

### BODEGA

Sommos Varietales Tinto

Viñas Del Vero Chardonnay

Viña Pomal Crianza

Pan, agua y café incluido 45,00 €  
Con copa 50,00 €  
Copa Premium (+2,50 euros)

Precios con IVA incluido

## MENÚ NOBLE

Terrina de foie, nube de azúcar, nuez de macadamia y cereza de feria

Cola de cigala, trufa aestivum, huevo de corral y longaniza de Graus

Rodaballo brasa al orio

Solomillo de vaca madurado a la brasa con pil pil de piquillos

### POSTRES

(a elegir)


Crepes suzette

Surtidos de helado

Tiramisú montado a la vista del cliente

### BODEGA

(a elegir)

Sommos Colección Gerwunstraminer

Alquez De Sommos

Coto De Hayas Garnacha Centenaria

Pan, agua y café incluido 60,00 €  
Con copa 65,00 €  
Copa Premium (+2,50 euros)

Precios con IVA incluido

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

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

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






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 jamón dulce, pollo, mozzarella y salsa barbacoa     
 

Pizza de bacon, frankfurt y mozzarella  

Pasta con tomate y queso   






## PRINCIPAL

Escalope de ternera con patatas  

Tender de pollo crujiente con patatas    

Costillas de ternasco con patatas

## POSTRE

Brownie con helado de huevo kínder     
 

Pan, agua y refrescos variados incluidos.

18,00 €  
Precios con IVA incluido

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

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



EL CACHIRULO

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

