

## PARA PICAR

Surtido de panes de leña y AOVE	2,00 euros	G
Lata de caviar Per Sé Gold 30gr.	55,00 euros	P
Jamón Ibérico de bellota, pan de cristal y tomate	25,00 euros	G
Almejas a la sartén (6 ud)	12,00 euros	SU M
Gamba blanca de Huelva a la sal (2 ud)	5,50 euros	C
Zamburiñas a la plancha (2 ud)	6,00 euros	M
Ostras sobre hielo pilé y cítrico o ponzu, aguaturma y soja	5,00 euros/ud.	G M SU
Croquetas de jamón de Jabugo "Joselito" (6 ud)	10,00 euros	L H FS SU
Cigalas, patatas y huevos "Olé"	9,00 euros	H C S
Pulpo a la brasa, flores, hortalizas y tinta de calamar	8,50 euros	G FS S M A
Timbal de bogavante, patata monalisa y perlas verdes	12,50 euros	H C
Caracoles a la brasa con alioli	12,00 euros	S
Vieira, judías verdes y ajos tiernos	9,00 euros	M
Terrina de foie hecha en casa, melocotón y pan de PX	9,00 euros	L H P S

## FRESCO Y DE LA TIERRA

Tartar de trucha del Pirineo con emulsión de gin tonic	16,50 euros	S SU P G
Chuleta, romero y queso del Moncayo	15,50 euros	L
Ensalada César con lechugas vivas	14,50 euros	G L SU FS
Migas de pastor con uva y huevo	13,50 euros	G H

## ARROCES Y FIDEUÁ

Arroz del señorito o negro con alioli (min. 2 personas)	15,50 euros	C M A SU H P L G
Fideuá de gambas y chipirones (min. 2 personas)	14,50 euros	C M A SU H P L G
Arroz con conejo y caracoles (min. 2 personas)	14,50 euros	SU G FS

## DE CUCHARA

Consomé gelatinizado, huevos de corral y jamón de Teruel	14,50 euros	H SU G
Arroz caldoso de carabineros, tomate seco y chipirón	21,00 euros	C M FS SU
Salmorejo de tomate rosa, ventresca de atún escabechado en casa y vegetales marinos	14,50 euros	P SU

## DEL MAR A LA BRASA

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






Bacalao de Islandia	23,00 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	19,50 euros	P SU
Atún rojo	23,00 euros	P SU
Rape negro	26,00 euros	P SU
Pescado del día	S/M	

# 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 barbacoa a baja temperatura



## POSTRE

Brownie con helado de huevo kínder     
 

# MENÚ EL CACHIRULO

A elegir entrante · principal · postre · vino

## ENTRANTES

Tartar de trucha del Pirineo con emulsión de gin tonic    

Chuleta, romero y queso del Moncayo 

Salmorejo de tomate rosa, ventresca de atún escabechado en casa y vegetales marinos


Fideuá de gambas con alioli     
  

## PRINCIPAL

Merluza de pincho al Orio o con ratatulle de hortalizas 

Bacalao de Islandia al Orio o con ratatulle de hortalizas (+4,00 euros) 

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

Entrecote de vaca madurada con pilpil de piquillos

## POSTRES

Tarta Ruso     

Ensalada de frutas de temporada con zumo de naranja

Sorbetes de gin tonic, limón o mandarina 

Surtido de helados 

## BODEGA


Sommos Roble Chardonay

Sommos Varietales Tinto

Viña Pomal Crianza

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.

Pan, agua y café incluido

40,00 €  
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.

## MENÚ TERTULIA

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

### AL CENTRO DE LA MESA

Ensalada César con lechugas vivas    

Vieira, judías verdes y ajos tiernos 

Arroz caldoso de carabineros tomate seco y chipirón    

### PRINCIPAL

Lubina salvaje a la brasa  

Cochinillo asado con patatas panadera  

Ternasco asado con patatas panadera

### POSTRES

Surtido de helados   

Ensalada de frutas de temporada con zumo de naranja

Ganache de chocolate negro, sal Maldon y AOVE

### BODEGA

Sommos Varietales Tinto

Viñas Del Vero Chardonnay

Viña Pomal Crianza

Pan, agua y café incluido 50,00 €  
Con copa 55,00 €  
Copa Premium (+2,50 euros)

Precios con IVA incluido

## MENÚ NOBLE

Croquetas de jamón de Jabugo "Joselito"

Terrina de foie hecha en casa, melocotón y pan de PX

Cigalas, patatas y huevos "Olé"

Rodaballo salvaje a la brasa

Solomillo de vaca madurado con pil pil de piquillos

### POSTRE

Biscuit glacé

### BODEGA

(a elegir un blanco y un tinto)

Sommos Colección Gerwunstraminer

Alquez De Sommos



Coto De Hayas Garnacha Centenaria

Viñas del Vero Chardonnay

Pan, agua y café incluido 65,00 €  
Con copa 70,00 €  
Copa Premium (+2,50 euros)





Precios con IVA incluido

## DE LA MONTAÑA A LA BRASA

Chuleta madurada de vaca    
con patatas pont neuf (2 personas)  
45,00 euros

Solomillo de vaca madurado con pil pil de piquillos  
24,00 euros

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



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



Entrecote de ternera madurada con pilpil de piquillos  
22,00 euros

## ASADOS

Duo "Cachirulo" (cochinillo y ternasco)    
23,00 euros

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

Ternasco de leche asado (2 personas)    
47,00 euros

Cabrito frito con ajos tiernos, hongos y patatas avellana    
21,00 euros



EL CACHIRULO

Siente, disfruta, celebra  
El Cachirulo es vida.