

PARA PICAR

Surtido de panes de leña	2,30 euros	G
AOVE de Empelte Salz y Salz (extracción en frío)	3,00 euros/persona	
Lata de caviar Per Sé Gold 30gr.	50,00 euros	P
Jamón de Jabugo, pan de cristal y tomate	25,00 euros	G
Almejas a la marinera	12,00 euros	SU M FS
Plancha de gamba roja del Maresme y zamburiña	6,00 euros	C
Ostras Gillardeau al natural o con crema raifort	6,00 euros/ud.	M L
Croquetas de carabineros (6 ud)	10,00 euros	G C SU L H
Ceviche de lubina con leche de tigre y boniato	18,00 euros	C P
Buñuelos de bacalao con alioli de azafrán (6 ud)	9,50 euros	G L P
Taburete de foie, airbag de ibérico y vinagreta de granada	19,00 euros	G
Caracoles a la brasa con alioli	12,00 euros	SU
Vieiras, wok de verduras especiadas y salsa de Radiquero	18,00 euros	G M L SU
Baozi de rabo de toro con salsa ponzu	12,00 euros	G L S
Taco de txangurro, aguacate y emulsión de kimchi (2ud)	10,00 euros	A C L SU
Tataki de atún de Balfego crujiente, wakame y ortiguilla de mar	18,00 euros	G P L S SU SE

FRESCO Y DE LA TIERRA

Ensalada de cigala, judía de Kenia y vinagreta de ibérico	20,00 euros	FS C SU
Ensalada de ventresca de atún, pimientos asados y anchoa de Santoña	16,50 euros	P SU
Ensaladilla casera de pulpo y langostino	16,00 euros	C L MO SU
Tortilla de cecina y espuma de queso de cabra	12,00 euros	H L

10% IVA no incluido

ARROCES Y FIDEUÁ

Arroz del señorito o negro con alioli (min. 2 personas)	15,00 euros	C M A SU H P L G
Fideuá de marisco (min. 2 personas)	15,00 euros	C M FS SU H P L G
Arroz con pato, foie y setas	16,50 euros	

DE CUCHARA

Arroz caldoso de bogavante	21,00 euros	C SU
Patata a la importancia, borraja y carabinero	16,50 euros	G C H P SU
Gazpacho de fresas, helado de albahaca y berberechos	14,50 euros	G L M

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	23,00 euros	P SU
Lubina salvaje a la sal (2 personas)	48,00 euros	P SU
Merluza de pincho	22,00 euros	P SU
Rape negro	25,00 euros	P SU
Pulpo adobado a la brasa con patata revolcona	23,00 euros	SU
Calamar de anzuelo	23,00 euros	

10% IVA no incluido

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.


MENÚ INFANTIL

A elegir entrante · principal

ENTRANTES

Arroz con huevo y tomate 

Pizza de jamón dulce, pollo, mozzarella y salsa barbacoa   
 

Pizza de bacon y mozzarella  

Pasta con tomate y queso   


PRINCIPAL

Escalope de ternera con patatas  

Tender de pollo crujiente con patatas    

Costillas de ternasco a la brasa con patatas

POSTRE

Brownie con helado de huevo kínder   
 

Pan, agua y refrescos variados incluidos.

18,00 €
10% IVA no incluido

MENÚ EL CACHIRULO


A elegir 2 entrantes a compartir · principal · postre · vino

2 ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de ventresca de atún, pimientos asados y anchoa de Santoña   

Ensaladilla casera de pulpo y langostino    

Patata a la importancia, borraja y carabinero     

Fideuá de marisco con alioli    
   

PRINCIPAL


Merluza de pincho al Orio o con ratatulle de hortalizas 

Lubina salvaje al Orio o con ratatulle de hortalizas 

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

Entrecote de ternera madurada con piquillos y patata Pont Neuf

POSTRES

Tarta de queso con helado de yogourt y arándanos.   

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

Tempore G73 (Garnacha)

Pan, agua y café incluido

38,00 €
10% IVA no 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 2 Personas, a elegir principal · postre · vino)

ENTRANTES

Gaspacho de fresas, helado de albahaca y berberechos   

Ceviche de lubina con leche de tigre y boniato  

Baozi de rabo de toro con salsa ponzu   

PRINCIPAL

Bacalao de Islandia al orio o ratatulle de hortalizas  

Dúo "cachirulo" (cochinillo y ternasco)  

POSTRES

Ensalada de frutas de temporada con zumo de naranja

Semifreddo de pistacho con chocolate caliente    

BODEGA

Sommos Varietales Tinto

Viñas Del Vero Chardonnay

Beronia Edición Limitada

Enate TS

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

10% IVA no incluido

MENÚ NOBLE

Taco de txangurro, aguacate y emulsión de kimchi (2ud)

Ensalada de cigala, judía de Kenia
y vinagreta de ibérico

Vieiras, wok de verduras especiadas y salsa de Radiquero

Rodaballo salvaje a la brasa

Solomillo de vaca madurado con piquillos y patata Pont Neuf

POSTRE

Tarta de manzana con helado Granny Smith

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)

10% IVA no incluido



           

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





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

DE LA MONTAÑA A LA BRASA

Chuleta madurada de vaca  
con patatas pont neuf (2 personas)
55,00 euros

Solomillo de vaca madurado con piquillos y patata Pont Neuf
24,00 euros



Costillas de lechazo con patatas y pimientos de Padrón
20,00 euros

Steak tartare (elaborado a la vista)  
 
26,00 euros





Entrecote de ternera madurada con piquillos y patata Pont Neuf
22,00 euros

ASADOS

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

Ternasco de Aragón IGP (2 personas)  
44,00 euros

Jarrete de ternera de leche (2 personas)  
43,00 euros

Solomillo ibérico estilo "wellington" (2 personas)    
30,00 euros

10% IVA no 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.