



*La Casa
de las Piedras*

 BANQUETES
CONGRESOS
CONVENCIONES
ESPACIO EBRO

 Pabellón de
Ceremonias

CATERING
EL CACHIRULO




EL CACHIRULO
CARTA

PARA PICAR

Surtido de panes de leña	2,30 euros	G
Lata de caviar Per Sé Gold 30gr.	50,00 euros	P
Jamón de Jabugo, pan de cristal y tomate	25,00 euros	G
Navajas a la plancha con vinagreta de ceps (6 ud)	12,00 euros	M
Plancha de gamba roja del Maresme y zamburiña	6,00 euros	C
Ostra Gillardeau tempurizada con tartar de fresas y tomate o al Natural	6,00 euros/ud.	M G
Croquetas de chipirones en su tinta con alioli cítrico (5 ud)	10,00 euros	G SU P L H
Bogavante al ajillo con Huevos Ole (500 gr.)	28,00 euros	C H SU
Buñuelos de queso Stilton con confitura de tomate (5 ud)	10,00 euros	G L FS
Foie micuit al pacharán con pan de txoclo	19,00 euros	
Caracoles a la brasa con alioli	12,00 euros	SU
Vieira, panceta glaseada, coliflor al curry y espuma de cebolla	18,00 euros	M L SU
Timbal de huevos rotos, boletus, foie y trufa	15,00 euros	L H
Cigala, falso risotto de calabaza, torta de camarón y alioli membrillo (individual)	11,00 euros	C L P G
Tomate relleno marisco sobre arroz cremoso y salsa de parmesano	12,00 euros	P L C SU M
Lasaña tailandesa de carabinero y setas	12,00 euros	G C L P SU

FRESCO Y DE LA TIERRA

Ensalada de burrata, pimiento asado, pesto y tomatitos confitados	18,00 euros	FS L
Ensalada templada de pato crujiente con vinagreta de manzana	16,50 euros	G H
Panache de verduras naturales con aceite de ibérico	18,00 euros	
Carpaccio de atún rojo, emulsión de anchoas, caviar de limón y helado de wasabi	16,50 euros	G L SU P
Hummus de tomate seco con verduritas en tempura	11,00 euros	G SE

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 o a la Marea Negra (min. 2 personas)	14,50 euros	C M FS SU H P L G
Arroz con alcachofas y pulpo	16,50 euros	P

DE CUCHARA

Garbanzos con kokotxas de bacalao	19,00 euros	P SU
Boliches del Pilar con lomo de ciervo braseado	17,00 euros	
Bullabesa de marisco con salsa rouille	14,50 euros	C M P L 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	23,00 euros	P SU
Lubina salvaje a la sal (2 personas)	48,00 euros	P SU
Merluza en papillote con tallarines de verdura	23,00 euros	P L
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.

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
23,00 euros

ASADOS Y GUIOSOS




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

Albóndigas crujientes de Ternasco de Aragón con chilindrón y jamón   
22,00 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.

MENÚ EL CACHIRULO


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

2 ENTRANTES A COMPARTIR


Hummus de tomate seco con verduritas en tempura  

Timbal de huevos rotos, boletus, foie y trufa  

Garbanzos con kokotxas de bacalao 

Fideua de marisco o a la marea negra con alioli    
   

PRINCIPAL

Merluza de pincho al Orio o con ratatulle de hortalizas 

Bacalao salvaje al orio o con ratatulle de hortalizas 

Albóndigas de ternasco crujientes con chilindrón y jamón    

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

Entrecote de ternera madurada con piquillos y patata Pont Neuf

POSTRES

Milhojas de mango y fresas    

Ensalada de frutas de temporada con zumo de naranja

 Sorbetes o "Cachigin" de Puerto de Indias classic o rose.

Surtido de helados 

BODEGA

Sommos Roble Chardonay

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.

MENÚ TERTULIA

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

ENTRANTES

Carpaccio de atún, emulsión de anchoas, caviar de limón y helado de wasabi   

Cigala, falso risotto de calabaza, torta de camarón y membrillo     

Boliches del pilar con lomo de ciervo braseado

PRINCIPAL

Lubina al orio o ratatouille de hortalizas  

Cochinillo asado con patatas panaderas y pimientos  

POSTRES

Ensalada de frutas de temporada con zumo de naranja

Choco lovers   

 Sorbetes o "Cachigin" de Puerto de Indias classic o rose.

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

Croqueta de chipirón en su tinta con alioli de cítricos





Navajas a la plancha con vinagreta de ceps

Foie micuit al pacharán con pan de txoclo



Bullabesa de marisco con salsa rouille




   

Pulpo a la brasa adobado con patata revolcona

Solomillo de vaca madurado con piquillos y patata Pont Neuf

POSTRE

Granachan al whiskey con frutos rojos

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

 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 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

 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.