




el CACHIRULO



PARA PICAR

Surtido de panes de leña y con AOVE (por persona) 2,30 euros 

- CAPRICHOS -







Lata de caviar Per Sé Gold 30gr. 50,00 euros 


Muselina de Erizos de mar frescos 6,00 euros/ud.     

Ostra Gillardeau nº 1 al natural o tempurizada con tartar de fresas y tomate 6,00 euros/ud.  

- BOCADOS -

Anchoas de Santoña, brioche y mantequilla ahumada o con ralladura de tomate natural 4,00 euros/ud.   

Panipuri de trucha Pirenaica 4,00 euros/ud.      

Arepa "Aragonesa" de ternasco IGP con cebolla encurtida y mahonesa de menta 4,50 euros/ud.  


- AL CORTE -





Salmón ahumado, blinis, mantequilla y salsa tartara 22,00 euros    

Jamón de bellota Beher Gold 100% raza Ibérica, pan de cristal y tomate 28,00 euros 

Cecina de León y fritura de fideo de arroz 22,00 euros

- PARA PICAR -

Zamburiñas a la plancha (6 ud.) 20,00 euros 

Croquetas caseras de pulled pork con salsa de barbacoa coreana (5 ud.) 12,00 euros    

Foie Micuit caramelizado con pétalos de rosas 22,00 euros   







Langostinos en tempura de coco con salsa curry (5 ud.) 15,00 euros     

Buñuelos de colmenillas, trufa y emulsión de foie (5 ud.) 14,00 euros  




Mejillones de roca a la cazuela con salsa marinera 15,00 euros     


Caracoles a la brasa con alioli 14,00 euros

Canelón de marisco con gamba roja y salsa Americana 19,00 euros    

Revuelto de setas, ajetes, cigala y salsa de azafrán 18,00 euros      

FRESCO Y DE LA TIERRA

Ensalada de bogavante, mahonesa de escabeche y vinagreta de maracuyá 24,00 euros   

Ensalada templada de bacalao ahumado, pimientos asados y tapenade de olivas arrugadas de Aragon 20,00 euros 








Foie fresco, huevo poche, patata paja y salsa de oporto 22,00 euros

Alcachofas con Jamón de Teruel D.O y salsa de queso Idiazabal 18,00 euros  

ARROCES Y FIDEUÁ

Precios por persona

Arroz del señorito o negro con alioli (min. 2 personas) 19,00 euros        

Fideuá de marisco (min. 2 personas) 19,00 euros       

Arroz meloso de hongos y marisco 21,00 euros     






Arroz de borraja, sepia y almejas 20,00 euros    

Arroz campero con lomo de ciervo braseado 22,00 euros 

DE CUCHARA

Pochas guisadas con pulpo a la gallega 22,00 euros     

Risotto de trigo tierno, vieira glaseada, queso curado y trufa 20,00 euros     

Ramen de carabinero 27,00 euros     

Migas a la pastora con huevo frito y uvas 15,00 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 ratatulle de hortalizas y patatas panadera.

Bacalao de Islandia 26,00 euros  

Rodaballo gallego 27,00 euros  

Lubina salvaje 26,00 euros  

Merluza de pincho 23,00 euros  

Rape negro 27,00 euros  

Pulpo adobado a la brasa con patata revolcona 24,00 euros 



Lomo de atún rojo a la brasa 28,00 euros  

Lubina salvaje a la sal (2personas) 50,00 euros  

 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.

DE LA MONTAÑA A LA BRASA

Chuletón de vaca madurada  
con patatas fritas y Padrón (1 kg. aprox.)
56,00 euros

Solomillo de vaca con patatas asadas y verduras
27,00 euros



Costillas de lechazo con patatas y Padrón
24,00 euros

Steak tartare (elaborado a la vista)  
con pan de cristal y patatas fritas  
27,00 euros

Chuleta de vaca con patata asada, trigoero y piquillo (350 gr. aprox.)
25,00 euros

ASADOS Y GUIOSOS

Duo "Cachirulo" (cochinillo y ternasco)  
25,00 euros

Ternasco de Aragón IGP (2 personas)  
45,00 euros

Jarrete de Ternasco de Aragón guisado  
19,00 euros

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

2 ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada templada de bacalao ahumado, pimientos asados y tapenade de olivas arrugadas de Aragón 

Revuelto de setas, ajetes, langostinos y salsa de azafrán      

Canelón de marisco con salsa de carabinero    

Fideuá de marisco o a la marea negra 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 vaca madurada con pimientos y patatas asadas  

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

POSTRES

Isla flotante de mango con perlas de vodka negro    

Cre moso de chocolate, Aove, sal Maldon y teja crujiente  

Tarta de queso y pistacho verde con helado de rosas    

Ensalada de fruta

Sorbetes 

BODEGA

Sommos Roble Chardonay

Sommos Varietales Tinto

Viña Pomal Crianza

Tempore G73 (Garnacha)

Pan, agua y café incluido

41,00 €
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

Muselina de Erizos de mar frescos 

Alcachofas con Jamón de Teruel D.O y salsa de queso Idiazabal 

Arroz meloso de hongos y marisco 

PRINCIPAL

Bacalao de Islandia al orio o ratatulle de hortalizas 


Pulpo a la brasa 

Ternasco asado con patata panadera 

POSTRES

Ensalada de frutas

Sorbete 

“Banoffe” (banana y toffe) 

Torrija de chocolate, crema de naranja y helado de Cointreau 

BODEGA

Sommos Varietales Tinto

Viñas Del Vero Chardonnay

Beronia Edición Limitada

Tempore G73 (Garnacha)

Pan, agua y café incluido 54,00 €
Con copa 59,00 €
Copa Premium (+2,50 euros)

10% IVA no incluido

MENÚ NOBLE

Buñuelo de colmenillas, trufa y emulsión de foie





Arepa aragonesa de ternasco IGP con cebolla encurtida y salsa de menta



Ensalada de bogavante, mahonesa de escabeche y vinagreta de maracuya



Escalope de foie, huevo poche, patata paja y salsa de oporto







Rodaballo a la brasa con patatas al orio



Solomillo de vaca madurado con piquillos y patata asadas

POSTRE

Bizcocho al whisky, yema tostada, mousse de chocolate blanco y almendras



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 68,00 €
Con copa 73,00 €
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 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

Box con helado

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.