

PARA PICAR

Surtido de panes de leña y con AOVE (por persona)	2,50 euros	G
CAPRICHOS -		
Lata de caviar Per Sé Gold 30gr.	55,00 euros	P
Carabinero, huevo a baja temperatura y patata paja	35,00 euros	C H
Ostra Gillardeau nº 2 al natural o tempurizada con tartar de fresas y tomate	6,50 euros/ud.	M G
Zamburiñas a la plancha (6 uds.)	22,00 euros	
BOCADOS -		
Anchoas de Santoña en brioche con mantequilla ahumada o tomate natural	5,00 euros/ud.	G L P
Focaccia de guardia civil	6,00 euros/ud.	Ce G L P
Cannolo Siciliano con tartar de atún rojo, caviar de cava y mandarina (5 uds.)	20,00 euros	G SE P S MO
AL CORTE (si lo desea puede combinar las tablas) -		
Salmón ahumado al corte, blinis, mantequilla y salsa tártara	24,50 euros	G L SU P
Jamón de bellota Beher Gold 100% raza Ibérica, pan de cristal y tomate	28,00 euros	G
Picaña madurada en carpaccio con AOVE y pan de cristal	32,00 euros	G
PARA PICAR -		
Croissant de foie micuit, almendras y lima	24,00 euros	G L P H
Canelón de ternasco en su jugo con chilindrón	20,00 euros	G L S H
Royal de pato en salsa de oporto, manzana y foie fresco	20,00 euros	G L
Croquetas caseras de bacalao con su corteza (5 ud.)	16,00 euros	G Ce FS L P
Buñuelos de longaniza de Graus con confitura de pimientos verdes (5 ud.)	16,00 euros	G L
Manitas de cerdo guisadas y desmigada con salsa de boletus	19,00 euros	G L S
Caracoles a la brasa con alioli	16,50 euros	
Chipirones rellenos de brandada de bacalao con alioli de membrillo	25,00 euros	L P C
Huevos camperos estrellados con gambas al ajillo	28,00 euros	C H

FRESCO Y DE LA TIERRA

Ensalada templada de espárragos a la brasa con gambas y vinagreta de limón	19,00 euros	C
Ensalada de lentejas "beluga" con tallarines de sepia y mejillón escabechado	20,00 euros	P C M
Kokotxas de bacalao, borraja y su pilpil	21,00 euros	G P
Alcachofa en tempura, ragout de hongos y lechecillas	22,00 euros	G S
Migas a la pastora con huevo frito y uvas	16,50 euros	G

ARROCES Y FIDEUÁ

Precios por persona		
Arroz del señorito o negro con alioli (min. 2 personas)	21,00 euros	C M A SU H P L G
Fideuá de marisco (min. 2 personas)	19,00 euros	C M FS SU H P L G
Arroz de magret de pato con emulsión de frutos rojos	24,00 euros	FS
Risotto de ternasco, ajo tierno y calabaza	20,00 euros	L

DE CUCHARA

Crema de patata, pulpo y Pimentón de la Vera	21,00 euros	P L
Garbanzos con vieiras y jugo de ibérico	23,00 euros	
Arroz meloso con bogavante	32,00 euros	FS P M C
Judías blancas con perdiz escabechada y panceta	26,00 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	33,00 euros	P SU
Rodaballo gallego	30,00 euros	P SU
Lubina salvaje	29,00 euros	P SU
Merluza de pincho	26,00 euros	P SU
Rape negro	31,00 euros	P SU
Pulpo adobado a la brasa con patata asada	28,00 euros	SU
Ventresca de atún rojo Balfegó a la brasa	32,00 euros	P SU
Lubina salvaje a la sal (2personas)	55,00 euros	P SU

DE LA MONTAÑA A LA BRASA

Chuletón de vaca madurada con patatas fritas y Padrón (1 kg. aprox.)
60,00 euros

Solomillo de vaca con patatas asadas y verduras
30,00 euros

Costillas de lechazo con patatas y Padrón
27,00 euros

Steak tartare (elaborado a la vista) con pan de cristal y patatas fritas
28,00 euros

Chuleta de vaca con patata asada, triguero y piquillo (350 gr. aprox.)
28,00 euros

ASADOS Y GUISOS

Duo “Cachirulo” (cochinillo y ternasco)
28,00 euros

Paletilla de lechazo a baja temperatura con panaderas y pimientos
35,00 euros

Jarrete de Ternasco guisado al vino tinto
22,00 euros

Cachopo de ternasco de Aragón con queso Patamulo y jamón de Teruel D.O.
25,00 euros

MENÚ EL CACHIRULO

A elegir 2 entrantes a compartir · principal · postre · vino. Mesa completa.

2 ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de lentejas “beluga” con tallarines de sepia y mejillón escabechado

Alcachofa en tempura, ragout de hongos y lechecillas

Risotto de ternasco, ajo tierno y calabaza

Fideuá de marisco o a la marea negra con alioli

PRINCIPAL

Merluza de pincho al orio o con ratatuille de hortalizas

Lubina salvaje al orio o con ratatuille de hortalizas

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

Entrecotte de vaca madurada con pimientos y patatas asadas

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

POSTRES

Tarta de queso con helado de yogurt y frutos rojos

Pera al vino tinto con crema de mascarpone

Surtido de helados

Sorbetes

BODEGA

Sommos Roble Chardonay

Sommos Varietales Tinto

Viña Pomal Crianza

Tempore G73 (Garnacha)

Pan, agua y café incluido 45,00 €

MENÚ TERTULIA

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

ENTRANTES

Anchoa de Santoña en brioche con mantequilla ahumada 

Garbanzos con vieiras y jugo de ibérico

Royal de pato en salsa de oporto, manzana y foie fresco 

PRINCIPAL

Rape a la brasa 

Duo “El Cachirulo” cochinillo y ternasco 

POSTRES

Ensalada de frutas 

Sorbete 

Donut a la brasa, crema de almendra tostada y helado de chocolate negro 

“A nadie le amarga este ajo” (cremoso de chocolate blanco y ajo negro) con helado de stracciatella 

BODEGA

Sommos Varietales Tinto

Viñas Del Vero Chardonnay

Marqués de Arienzo Crianza

Tempore G73 (Garnacha)

Pan, agua y café incluido 59,50 €
Con copa 64,50 €
Copa Premium (+3,00 euros)

MENÚ NOBLE

Cannolo Siciliano con tartar de atún rojo, caviar de cava y mandarina



Croissant de foie micuit, almendras y lima



Crema de patata, pulpo y Pimentón de la Vera



Kokotxas de bacalao, borraja y su pilpil



Rodaballo a la brasa con patatas al orio



Solomillo de vaca madurado con piquillos y patata asadas

POSTRE

Castañas en texturas



BODEGA

(a elegir un blanco y un tinto)

Sommos Colección Gerwunstraminer

Alquez De Sommos

Coto De Hayas Garnacha Centenaria

Viñas del Vero Chardonnay

Marqués de Arienzo Crianza

Pan, agua y café incluido 75,00 €
Con copa 80,00 €
Copa Premium (+3,00 euros)

MENÚ INFANTIL

A elegir entrante · principal

ENTRANTES

Arroz con huevo y tomate 

Pizza de bacon y mozzarella  

Pasta con tomate y queso   

PRINCIPAL

Hamburguesa completa de ternera con patatas fritas  

Tender de pollo crujiente con patatas    

Costillas de ternasco a la brasa con patatas

POSTRE

Box con helado

    

Pan, agua y refrescos variados incluidos.

20,00 €



EL CACHIRULO

Siente, disfruta, celebra
El Cachirulo es vida.

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

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