



EL CACHIRULO

*Siente, disfruta, celebra
El Cachirulo es vida.*

PARA PICAR

Surtido de panes de leña y con AOVE (por persona) 2,50 euros

- CAPRICHOS -

Lata de caviar Per Sé Gold 30gr. 55,00 euros

Langostinos tigre cocidos (6 uds.) 25,00 euros

Ostra Gillardeau nº 2 al natural o tempurizada con tartar de fresas y tomate 6,50 euros/ud.

Zamburiñas a la plancha (6 uds.) 22,00 euros

Papillote de berberechos 24,00 euros

Centolla gratinada 35,00 euros

- BOCADOS -

Anchoas de Santoña en brioche con mantequilla ahumada o tomate natural 5,00 euros/ud.

Foie a la plancha y empanadico de calabaza 10,00 euros/ud.

Brioche de costilla a baja temperatura con salsa de miel y mostaza ahumada 8,00 euros/ud.

- AL CORTE (si lo desea puede combinar las tablas) -

Salmón ahumado al corte, blinis, mantequilla y salsa tártara 24,50 euros

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

Picaña madurada en carpaccio con AOVE y pan de cristal 32,00 euros

- PARA PICAR -

Croquetas hechas en casa de cocido (5 uds.) 16,00 euros

Buñuelos de morcilla y calabaza con queso "flor de mar" (5 uds.) 16,00 euros

Puerro al carbón, madeja crujiente y soboise de setas y trufa 21,00 euros

Huevos camperos estrellados con gambas al ajillo 28,00 euros

Calamar plancha con socarrat y toffe de coliflor 26,00 euros

Alcachofas salteadas, rabo de toro y rebozuelo 24,00 euros

Caracoles a la brasa con alioli 16,50 euros

FRESCO Y DE LA TIERRA

Ensalada cesar elaborada en mesa (pollo crujiente, guanciale frito y pan tostado) 20,00 euros





















Ensalada templada de pato con manzana y granada con vinagreta agri dulce 23,00 euros

Mosaico de pescados marinados con helado de piparra 30,00 euros











Huerto "el cachirulo" (verduritas de temporada al vapor y baba ganoush) 22,00 euros

ARROCES Y FIDEUÁ

Precios por persona

Arroz del señorito o negro con alioli (min. 2 personas)	21,00 euros	       
Fideuá de marisco (min. 2 personas)	19,00 euros	       
Arroz de carrilera ibérica en jugo de garnacha de Aragón	23,00 euros	
Arroz de cigalas	27,00 euros	  

DE CUCHARA

Sopa de pescado con frutos del mar estilo bullabesa	20,00 euros	  
Judión de La Granja con almeja, sepia y borrajas	26,00 euros	  
Garbanzos con bogavante	32,00 euros	   
Migas a la pastora	16,50 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 ratatuelle de hortalizas y patatas panadera.

Bacalao de Islandia	33,00 euros	 
Rodaballo gallego	30,00 euros	 
Lubina salvaje	29,00 euros	 
Merluza de pincho	26,00 euros	 
Rape negro	31,00 euros	 
Pulpo adobado a la brasa con patata asada	28,00 euros	
Ventresca de atún rojo Balfegó a la brasa	32,00 euros	 
Lubina salvaje a la sal (2personas)	55,00 euros	 

 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.

— 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, trigoero y piquillo (350 gr. aprox.)
28,00 euros

— ASADOS Y GUISOS —

Gigot de ternera con patatas asadas (recomendado para tres personas) 
90,00 euros

Duo "Cachirulo" (cochinillo y ternasco)  
28,00 euros



Paletilla de lechazo a baja temperatura con panaderas y pimientos
35,00 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 servidos de manera individual y para toda la mesa ·
principal · postre · vino. Mesa completa.

2 ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada templada de pato con manzana y granada con vinagreta agridulce 

Sopa de pescado con frutos del mar estilo bullabesa 

Nido de huevo benedictino, panceta ahumada y salsa holandesa 

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) 

Entrecotte de vaca madurada con pimientos y patatas asadas 

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

POSTRES

Tatin de manzana con helado de caramelo salado 

Tarta de queso 

Surtido de helados 

Sorbetes 

BODEGA

Sommos Roble Chardonay

Sommos Varietales Tinto

Viña Pomal Crianza

Tempore G73 (Garnacha)

Pan, agua y café incluido

45,00 €

 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.

MENÚ TERTULIA

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

ENTRANTES

Brioche de costilla a baja temperatura con salsa de miel y mostaza ahumada



Judión de La Granja con almeja, sepia y borrajas



Alcachofas salteadas, rabo de toro y rebozuelo



PRINCIPAL

Rape a la brasa



Duo "El Cachirulo" cochinillo y ternasco



POSTRES

Conguito de cacahuete con helado de chocolate



Tipsy cake, crema inglesa y helado de vainilla



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)

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.

MENÚ NOBLE

Langostinos tigre cocidos (2 uds/per.)



Mosaico de pescados marinados con helado de piparra



Sopa de pescado con frutos del mar estilo bullabesa



Foie a la plancha y empanadico de calabaza



Rodaballo a la brasa con patatas al orio



Solomillo de vaca madurado con piquillos y patata asadas

— POSTRE —

Lágrima de naranja, salsa de azafrán y helado de Cointreau



— 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)

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.



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 €

 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.

— SORBETES —

7,00 euros

Gin tonic 





Limón 

Mandarina 

— HELADOS —

7,00 euros

Baileys

Huevo kínder    

Mango 

Nata miel y nueces  

Stracciatella 

Vainilla Bourbon  







Violetas caramelizadas 

Yogur 

— VINOS DULCES —

Coto De Hayas (Moscatel) D.O. Campo De Borja	3,00 euros/copa
Gonzalez Byass Néctar (Pedro Ximenez) D.O.Jerez	3,50 euros/copa
Tokaji Oremus 3 puttonyos D.O.P. Tokaji	9,00 euros/copa
Porto Ruby O Tawny	4,50 euros/copa
Dinastía Vivanco Dulce de Invierno	7,00 euros/copa

Todos los vinos contienen sulfitos. 

 Gluten  Lactosa  Huevo  Frutos secos  Soja  Cereales

— POSTRES —

Tipsy cake, crema inglesa y helado de vainilla 12,00 euros

G H L FS

Conguito de cacahuete con helado de chocolate 9,00 euros

G H L FS

Lagrima de naranja, salsa de azafrán y helado de Cointreau 8,00 euros

G H L FS

Tatin de manzana con helado de caramelo salado 7,50 euros

G H L FS

Copa "petit suisse" con algodón de azúcar 10,00 euros

G H L FS

Tiramisú "El Cachirulo" (elaborado la vista) 8,00 euros

G FS L

Ensalada de frutas de temporada con zumo de naranja 8,00 euros

G L

Tarta de queso con helado de yogur 7,50 euros

G H L FS

— SURTIDO DE QUESOS ARAGONESES —

15,00 euros

Vaca Fanbar: Tambores y Patamulo

Cabra Radiquero by Monclús: Trufas y Flor del Mar

Oveja Albarracín: Etiqueta Negra y Don Manuel

L

COMBINADO DE GIN

Seagrams 8,00 euros

Beefeater 8,00 euros

Bombay 8,00 euros

Bombay Sapphire 8,00 euros

Tanqueray 8,00 euros

Malfy 8,00 euros

Puerto de Indias 8,00 euros

Larios 12 8,00 euros

COMBINADO DE GIN PREMIUM

Blue Velvet Turmeon (Morata De Jalón) 8,00 euros

Roku 10,00 euros

Hendrick's 10,00 euros

G-Vine 10,00 euros

Bulldog 10,00 euros

Martin Miller 10,00 euros

Nordes 10,00 euros

Brockmans 10,00 euros

Mombasa 10,00 euros

London N1 10,00 euros

Gin Mare 10,00 euros

Citadelle 10,00 euros

Star Of Bombay 10,00 euros

COMBINADO DE RON

Santa Teresa 8,00 euros

Barcelo 8,00 euros

Cacique 8,00 euros

Brugal 8,00 euros

Havana 7 8,00 euros

Bacardi 8,00 euros

COMBINADO DE RON PREMIUM

Barcelo Imperial 11,00 euros

Flor De Cana 11,00 euros

Havana Seleccion 11,00 euros

Bacardi 8 10,00 euros

Pampero Aniversario 10,00 euros

Matusalem 15 10,00 euros

Santa Teresa 1796 13,00 euros

	<i>Combinado</i>	<i>Copa</i>
Zacapa 23	17,00 euros	13,00 euros
Zacapa XO		22,00 euros
1888	14,00 euros	11,00 euros

COMBINADO DE VODKA

Eristoff 6,50 euros

Absolut Elyx 10,00 euros

Moskovskaya 8,00 euros

Absolut 8,00 euros

Vox 9,00 euros

	<i>Combinado</i>	<i>Chupito</i>	<i>Copa</i>
Belvedere	17,00 euros	9,00 euros	13,00 euros
Greygoose	17,00 euros	9,00 euros	13,00 euros

COMBINADO DE WHISKY Y CHUPITO

	<i>Combinado</i>	<i>Chupito</i>	<i>Copa</i>
JB	8,00 euros	4,00 euros	5,00 euros
White Label	8,00 euros	4,00 euros	5,00 euros
Ballantines	8,00 euros	4,00 euros	5,00 euros
Cutty Sark	8,00 euros	4,00 euros	5,00 euros
Red Label	8,50 euros	4,00 euros	5,00 euros
Four Roses	8,00 euros	4,00 euros	5,00 euros
Dewars 12	9,00 euros	4,50 euros	5,50 euros
Jack Daniel	9,00 euros	4,50 euros	5,50 euros

COMBINADO Y COPA PREMIUM DE WHISKY

	<i>Combinado</i>	<i>Copa</i>
Jonnie Walker E.N.	11,00 euros	8,50 euros
Cardhu	10,00 euros	7,00 euros
Chivas XII	10,00 euros	7,00 euros
Talisker X	13,00 euros	9,50 euros
Lagavulin 16	15,00 euros	11,00 euros
Glenfiddich 12	13,00 euros	9,00 euros
Glenlivet 12	10,00 euros	7,50 euros
Knockando 12	11,00 euros	8,50 euros
Glengrant	10,00 euros	7,50 euros
	<i>Chupito</i>	<i>Copa</i>
Macallan 12	11,00 euros	17,00 euros
Macallan 15	22,00 euros	28,00 euros
Macallan 18	33,00 euros	38,00 euros
Glenrothes 12	8,00 euros	11,00 euros
Cardhu 12	5,50 euros	8,50 euros
Chivas 12	5,50 euros	8,50 euros
Hakushu 12	22,00 euros	28,00 euros
The Yamazaki 12	22,00 euros	28,00 euros
Hibiki	11,00 euros	17,00 euros

BRANDY Y COGNAC

Magno / Carlos III	4,50 euros
Lepanto	6,50 euros
Cardenal Mendoza	6,50 euros
Duque De Alba	6,50 euros
Torre X	4,50 euros
1866	11,00 euros



EL CACHIRULO

*Siente, disfruta, celebra
El Cachirulo es vida.*

Con esta selección hemos procurado tener una gama de vinos de cada región, adecuados a cada plato de nuestra carta. No olvidemos que el vino es una bebida que se elabora para el disfrute de los sentidos y que lo único que queda de una buena comida, es el recuerdo.

Como decía George Brassens :

"el mejor vino no es necesariamente el más caro, sino el que se comparte".

Todos los vinos contienen sulfitos.



VINOS ESPUMOSOS

D.O. Cava y Corpinnat

Particular Blanc de Noirs de Garnacha Reserva (Brut Nature) 24,00 euros

Ars Collecta Codorniu Blanc de Blancs (Brut Nature) 26,00 euros
Recomendado

Ars Collecta Codorniu Rose (Brut Nature) 29,00 euros

Recaredo Terrers (Brut Nature) 33,00 euros

Recaredo Intens Rosado "Larga Crianza" (Brut Nature) 40,00 euros
Recomendado

Juve & Camps Reserva de la Familia (Brut Nature) 30,00 euros

Gramona Imperial Gran Reserva (Brut) 33,00 euros

Celler Kripta Barrica Gran Reserva 40,00 euros

A.O.C. Champagne

CHAMPAGNE RECOMENDADO

TAITTINGER BRUT RESERVA 66,00 euros
COPA CHAMPAGNE 9,00 euros

Taittinger Prestige Rosé 88,00 euros

Delamotte Brut 66,00 euros

Delamotte Rosé 88,00 euros

Moët & Chandon Brut Imperial 62,00 euros

Veuve Clicquot Brut 70,00 euros

Mumm Cordon Rouge 60,00 euros

Mumm Grand Cordon Rosé 72,00 euros

Laurent-Perrier La Cuvée Brut 66,00 euros

Perrier Jouet Grand brut 72,00 euros

Deutz Brut 64,00 euros

Gosset Rosé 77,00 euros

Dom Perignon Vintage 308,00 euros

Ruinart Blanc De Blancs 110,00 euros

Pascal Doquet Blanc de Blancs 62,00 euros

Taittinger Comtes De Champagne (100% Chardonnay Grand Cru) 280,00 euros

Perrier Jouet Belle Epoque 245,00 euros

Perrier Jouet Blason Rosé 95,00 euros

— SIDRA NATURAL —

Zapiain 10,00 euros

— VINO FRIZZANTE —

Bloom by Laus 15,00 euros

Fragantia nº6 17,00 euros

— VINOS BLANCOS —

Alemania

Moselland (Riesling) 20,00 euros

Recomendado

Dr Loosen Seco (Riesling) 20,00 euros

D.O. Chablis (Francia)

Le Sereine (Chardonnay) 35,00 euros

D.O. CA La Rioja

Capellania de Murrieta (Viura fermentado en barrica) 83,00 euros

D.O. Somontano

Sommos Colección (Gewurztraminer) 19,00 euros

Viñas Del Vero (Gewurztraminer) 19,00 euros

Enate 234 (Chardonnay) 19,00 euros

Recomendado

Enate Fermentando En Barrica (Chardonnay) 33,00 euros

Viñas Del Vero (Chardonnay) 19,00 euros

Viñas Del Vero (Sauvignon Blanc) 19,00 euros

Clarion De Viñas Del Vero 28,00 euros

Recomendado

Sommos Colección Chardonnay 25,00 euros

Sommos Colección Sauvignon Blanc 25,00 euros

D.O. Cariñena

Particular (Garnacha Blanca) 19,00 euros

D.O. Rueda

Legaris (Verdejo) 18,00 euros

Jose Pariente (Verdejo) 22,00 euros

D.O. Rias Baixas

Attis (Albariño) 24,00 euros

Torre La Moreira (Albariño) 22,00 euros

Envidiacochina de Eladio Piñeiro (Albariño) 32,00 euros

Gran Vino Pazo Barrantes (Albariño) 50,00 euros

D.O. Bierzo

Ultreia (Godello) 23,00 euros

D.O. Penedés

Gessamí (Muscat, Sauvignon blanc) 20,00 euros

V.T. Castilla y León

Raices (Albarin) 28,00 euros

Quintaluna de Ossian (Verdejo) 24,00 euros

Recomendado

VINOS ROSADOS

Cote De Provence (Francia)

Tourmaline de Barton & Guestier (Garnacha- Cinsault-Syrah) 26,00 euros

Recomendado

D.O. Somontano

Sommos Rose (Syrah-Garnacha) 14,00 euros

Viñas del Vero (Merlot-Tempranillo) 14,00 euros

Enate Rosado (Cabernet Sauvignon) 14,00 euros

VINOS TINTOS

D.O. Somontano

- Sommos Premium (Tempranillo-Merlot-Syrah) 50,00 euros
- Enate Uno (Merlot-Cabernet) 176,00 euros
- Blecua (Garnacha-Tempranillo-Merlot) 99,00 euros *Recomendado*
- Sommos Varietales (Tempranillo-Syrah-Merlot) 18,00 euros
- Sommos Colección (Syrah) 36,00 euros *Recomendado*
- Sommos Colección (Tempranillo) 36,00 euros
- Sommos Colección (Cabernet) 36,00 euros
- Sommos Colección (Merlot) 36,00 euros
- Enate Reserva (Cabernet Sauvignon) 31,00 euros
- Enate (Merlot-Merlot) 31,00 euros
- Enate (Shiraz-Shiraz) 31,00 euros
- La Miranda de Secastilla de Viñas del Vero (Garnacha) 20,00 euros
- Gran Vos de Viñas del Vero (Cabernet-Merlot) 29,00 euros

D.O. Cariñena

- Anayon Selección (Tempranillo-Cabernet-Syrah) 26,00 euros
- Particular (Garnacha Centenaria) 28,00 euros *Recomendado*
- 801 (Cabernet-Merlot-Syrah) 20,00 euros

D.O. Pago Aylés

- Senda de Leñadores 28,00 euros

V.T Bajo Aragón

- Tempore G20 (Garnacha) 22,00 euros *Recomendado*

D.O. Campo de Borja

- Nabule (Terroir Garnacha) 39,00 euros
- Galiano (Garnacha) 86,00 euros
- Baramban (Garnacha) 26,00 euros
- Alto Moncayo (Garnacha) 42,00 euros
- Veraton (Garnacha) 32,00 euros

Fagus (Garnacha) 32,00 euros *Recomendado*
Coto De Hayas (Garnacha Centenaria) 22,00 euros
Tres Picos (Garnacha) 25,00 euros
Aragonia (Garnacha) 25,00 euros

D.O. Calatayud

Las Pizarras (Garnacha) 42,00 euros
Alquez de Sommos (Garnacha) 20,00 euros
Lamín de Sommos (Garnacha) 42,00 euros *Recomendado*
Brega (Garnacha) 50,00 euros
Baltasar Gracian Viñas Viejas (Garnacha) 20,00 euros

D.O. Ca Rioja

Viña Pomal Crianza (Tempranillo) 20,00 euros
Heras Cordón Vendimia Seleccionada (Garnacha-Graciano-Tempranillo) 29,00 euros
Ángeles de Amaren (Tempranillo-Graciano) 26,00 euros *Recomendado*
Macan Clásico de Vega Sicilia (Tempranillo) 55,00 euros
200 Monges Reserva (Tempranillo-Graciano-Garnacha) 66,00 euros
El Puntido de Sierra Cantabria (Tempranillo) 61,00 euros *Recomendado*
Viña Alberdi (Tempranillo) 29,00 euros
Viña Pomal 106 Barrica (Garnacha-Graciano-Tempranillo) 29,00 euros
Senderos de Ukan de Koldo Eguren (Tempranillo) 29,00 euros *Recomendado*
Beronia Edición Limitada (Tempranillo) 20,00 euros
Viña Ardanza (Tempranillo-Garnacha) 42,00 euros
Cubillo Crianza (Tempranillo-Graciano) 24,00 euros
Marqués de Riscal Reserva XR 31,00 euros
Cune Imperial Reserva (Tempranillo-Graciano-Mazuelo) 40,00 euros *Recomendado*
Contino Reserva (Garnacha-Tempranillo-Mazuelo) 40,00 euros *Recomendado*
Prado Enea de Muga (Tempranillo-Graciano-Garnacha-Mazuela) 86,00 euros
904 Gran Reserva (Tempranillo-Graciano) 77,00 euros

Marques de Murrieta Reserva (Tempranillo)	40,00 euros
Torre Muga (Garnacha-Tempranillo-Mazuelo)	77,00 euros
Castillo Ygay Gran Reserva (Tempranillo-Mazuelo)	275,00 euros
Azpilicueta Instinto	20,00 euros

D.O. Ca Priorato

Les Terrases (Garnacha-Cariñena- Syrah)	44,00 euros
---	-------------

D.O. Bierzo

Las Gundiñas (Mencia)	25,00 euros
-----------------------	-------------

D.O. Ribera del Duero

Dominio Fournier Crianza (Tinta Fina)	28,00 euros
Legaris Crianza (Tinta Fina)	21,00 euros
Corimbo (Tinta Fina)	44,00 euros
Prado Rey Finca Valdelayegua	34,00 euros <i>Recomendado</i>
Emilio Moro Crianza (Tinta Fina)	39,00 euros
Pago de los Capellanes Crianza (Tinta Fina)	39,00 euros
Pago de Carraovejas (Tinta Fina)	50,00 euros
El Espino de Áster (Tinta Fina)	39,00 euros
Malleolus de Emilio Moro (Tinta Fina)	50,00 euros
Tr3smano (Tinta Fina)	44,00 euros
Matarromera Crianza (Tinta Fina)	39,00 euros
Figuero 12 (Tinta Fina)	28,00 euros
Alión Reserva (Tinta Fina)	175,00 euros
Valbuena 5º Año de Vega Sicilia (Tinta Fina)	198,00 euros
Viña Pedrosa (Tinta Fina)	32,00 euros
Tarsus Crianza	22,00 euros
Aalto	55,00 euros

D.O. VT Castilla y León

Mauro (Tempranillo-Syrah)	61,00 euros
Abadía Retuerta Selección Especial	55,00 euros
(70% Tempranillo, 14% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah)	

