



Siente, disfruta, celebra
El Cachirulo es vida.

PARA PICAR

Surtid 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 soubise 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 agridulce  
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 carillera 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 ratatouille 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 

— DE LA MONTAÑA A LA BRASA —

Chuleton 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 GUIOS —

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 ratatouille de hortalizas  

Lubina salvaje al orio o con ratatouille 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    

Surtid de helados    

Sorbetes 

— BODEGA —

Sommos Roble Chardonay

Sommos Varietales Tinto

Viña Pomal Crianza

Tempore G73 (Garnacha)

Pan, agua y café incluído 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



Topsy 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 incluído
Con copa
Copa Premium (+3,00 euros)

59,50 €
64,50 €

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 incluído	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 incluídos.

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 (Moscate) 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

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



Conguito de cacahuete con helado de chocolate 9,00 euros



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



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



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



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



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



Tarta de queso con helado de yogur 7,50 euros



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



— COMBINADO DE GIN —

Seagrams	8,00 euros
Beefeater	8,00 euros
Bombay	8,00 euros
Bombay Saphire	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

Combinado

Copa

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
Greygroose	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 decia 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 Cripta 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

Moet & 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
Aragonía (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 Gundíñas (Mencía)	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 (70% Tempranillo, 14% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah)	55,00 euros

