



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 sobise 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 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) 

Entrecote 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.