



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 El Black Baerii 30gr. 55,00 euros

Centolla gratinada (ideal para compartir) 36,00 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.) 24,00 euros

Ensalada de Buey de mar con salsa mil islas 37,00 euros

Boquerones fritos con ajos tiernos 19,00 euros

- BOCADOS -

Anchoas de Santoña en brioche con mantequilla ahumada o tomate natural 5,50 euros/ud.

Wraps de Anguila ahumada, manzana ácida y ajo negro (5 uds.) 21,00 euros/ud.

Bikini de pato a la naranja con encurtidos 9,00 euros/ud.

Bocadito de royal de foie con glaseado de higos 11,00 euros/ud.

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

Jamón de bellota Beher Gold 100% raza Ibérica, pan de cristal y tomate 30,00 euros

Picaña madurada en carpaccio con AOVE y pan de cristal 35,00 euros

- PARA PICAR -

Sashimi de vieiras con pipirrana de mango y empeltre 26,00 euros

Croquetas caseras de gambas al ajillo (5 uds.) 17,00 euros

Buñuelos de carrillera guisada a fuego lento (5 uds.) 16,00 euros

Caracoles en salsa de la abuela aragonesa 17,00 euros

Langostinos con sésamo negro almíbar de tomillo limón y salsa de siracha 22,00 euros

Canelón de pulled pork con salsa de queso ahumado 20,00 euros

Piquillos rellenos de txangurro 22,00 euros

— FRESCO Y DE LA TIERRA —

Ensalada de bacalao, naranja y bizcocho de oliva negra 24,00 euros






















Ensalada de boniato asado con magret de pato escabechado 26,00 euros

Ensaladilla de patata asada, gamba y mahonesa de sus cabezas 21,00 euros















Alcachofas rellenas de brandada de bacalao con pil pil de boletus y trufa 22,00 euros

ARROCES Y FIDEUÁ

Precios por persona

Arroz del señorito o negro con alioli (min. 2 personas)	22,00 euros	       
Fideuá de marisco (min. 2 personas)	20,00 euros	       
Arroz con secreto ibérico a la brasa	26,00 euros	
Arroz a banda con vieiras gratinadas	26,00 euros	   

DE CUCHARA

Gazpacho de cereza, flor de salmón y queso feta	20,00 euros	   
Borraja en salsa verde con gambas, almejas y tallarines de calamar	20,00 euros	  
Patata a la importancia salsa de ibérico, carabinero y omelette	28,00 euros	    
Migas a la pastora con huevo frito y uvas	17,00 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	 
Rodaballo gallego	32,00 euros	 
Lubina salvaje	30,00 euros	 
Merluza de pincho	26,00 euros	 
Rape negro	32,00 euros	 
Pulpo adobado a la brasa con patata asada	28,00 euros	
Ventresca de atún rojo Balfegó a la brasa	33,00 euros	 
Lubina salvaje a la sal (2personas)	60,00 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.)
68,00 euros

Solomillo de vaca con patatas asadas y verduras
31,00 euros

Costillas de lechazo con patatas y Padrón
28,00 euros

Steak tartare (elaborado a la vista)    
con pan de cristal y patatas fritas
32,00 euros

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

ASADOS Y GUISOS

Jarrete de ternera lechal guisado, pico de gallo, patacón y maracuyá  
38,00 euros

Duo "Cachirulo" (cochinillo y ternasco)  
30,00 euros

Paletilla de lechazo a baja temperatura con panaderas y pimientos
36,00 euros

Cachopo de ternasco de Aragón con queso Patamulo y jamón de Teruel D.O.   
26,00 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

Magras con tomate y huevo 

Ensalada de Bacalao, naranja y bizcocho de oliva negra 

Canelón de pulled pork con salsa de queso ahumado 

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) 

Chuleta de vaca madurada con pimientos y patatas asadas (+2,00 euros)

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

POSTRES

Copa Drácula 

Tarta de queso 

Surtido de helados 

Sorbetes 

BODEGA

(1 botella cada 4 comensales)

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

Croquetas casera de gambas al ajillo 

Ensalada de boniato asado con magret de pato escabechado

Alcachofa rellena de brandada de bacalao 

PRINCIPAL

Rape a la brasa 

Duo "El Cachirulo" cochinito y ternasco 

POSTRES

Petit Suisse con merengue de fresas 

Chocolate Dubai 

BODEGA

(1 botella cada 4 comensales)

Sommos Varietales Tinto

Viñas Del Vero Chardonnay

Marqués de Arienzo Crianza

Tempore G73 (Garnacha)






Pan, agua y café incluido

Con copa

Copa Premium (+3,00 euros)




59,50 €

64,50 €

 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

Langostino con sésamo negro, almíbar de tomillo limón y salsa siracha    

Sashimi de vieiras pipirrana de mango y empeltre   

Bikini de pato a la naranja con encurtidos    

Borraja en salsa verde con gambas, almejas y tallarines de calamar   

Rodaballo a la brasa con patatas al orio  

Solomillo de vaca madurado con piquillos y patata asadas

POSTRE

Pavlova de mango

BODEGA

(a elegir un blanco y un tinto)

Sommos Colección Gerwunstraminer

4 Ferrados

Coto De Hayas Garnacha Centenaria

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.