



Menú A

ENTRANTES

PANECILLOS TOSTADOS CON AJO Y TOMATE NATURAL
JAMÓN IBÉRICO CON QUESO D.O. LA MANCHA
CALAMAR A LA ANDALUZA CON PUNTO DE AJO NEGRO
ENSALADA DE MI HUERTA CON ENCURTIDOS Y ATÚN EN SEMISALAZÓN
TOSTA HOJALDRADA, CARRILLERA, SALSA ESPAÑOLA Y BROTES

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

ARROZ DE CEBOLLA, BACALAO Y PATATA
ARROZ DE CONEJO O POLLO CON SERRANAS
ARROZ DE VERDURAS DE TEMPORADA
ARROZ DEL SEÑORET DE MERO Y CALAMAR
CARRILLERA IBÉRICA CON SALSA DE GRANADA Y BONIATO ASADO
LUBINA CON VERDURA DE MI HUERTA

DULCE FINAL

TARTA DE ALMENDRA

CAFÉ

PVP 50,50€



Menú B

ENTRANTES

PANECILLOS TOSTADOS CON AJO Y TOMATE NATURAL
JAMÓN DE CEBO Y LOMO IBÉRICO CON ALMENDRA MARCONA
SEPIA CON TOMATE SECO Y AJOS TIERNOS AL VINO BLANCO
BERENJENA A LA LLAMA DE SARMIENTO EN SU SALSA Y PESTO ILCITANO
PRESA IBÉRICA ESTOFADA CON MANZANA ROYAL
QUISQUILLAS DE LA BAHÍA DE SANTA POLA HERVIDAS EN AGUA MARINA

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

ARROZ DE CEBOLLA, BACALAO Y PATATA
ARROZ DE CONEJO O POLLO CON SERRANAS
ARROZ DE VERDURAS DE TEMPORADA
ARROZ DEL SEÑORET DE MERO Y CALAMAR

CARRILLERA IBÉRICA CON SALSA DE GRANADA Y BONIATO ASADO
LUBINA CON VERDURA DE MI HUERTA

DULCE FINAL

TARTA DE ALMENDRA

CAFÉ

PVP 57,50€



Menú C

ENTRANTES

PAN DE PUEBLO CON SOBRASADA IBÉRICA, TOMATE Y AJO
JAMÓN 100% BELLOTA JUAN MANUEL
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE, CEBOLLETA, LIMA Y MANGO
FOIE MICUIT CON TURRÓN DE XIXONA Y MERMELADA ARTESANA
GAMBA ROJA A LA PLANCHA
TOMATE, CODORNIZ, HINOJO, ENCURTIDOS Y AOVE AL ENELDO
CRUJIENTE DE BACALAO
SORBETE DE LIMÓN Y HIERBABUENA

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

ARROZ DE CEBOLLA, BACALAO Y PATATA
ARROZ DE CONEJO O POLLO CON SERRANAS
ARROZ DE VERDURAS DE TEMPORADA
ARROZ DEL SEÑORET DE MERO Y CALAMAR
CARRILLERA IBÉRICA CON SALSA DE GRANADA Y BONIATO ASADO
LUBINA CON VERDURA DE MI HUERTA

DULCE FINAL

TARTA DE ALMENDRA

CAFÉ

PVP 66,50€



Menú Adolescente

ENTRANTES

PANECILLOS TOSTADOS CON AJO Y TOMATE NATURAL
JAMÓN IBÉRICO CON QUESO
LANGOSTINOS EN AGUA MARINA
CALAMARES A LA ANDALUZA
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

ARROZ A LA LEÑA DE CONEJO Y SERRANAS
ARROZ A LA LEÑA DEL SEÑORET
ARROZ A LA LEÑA DE VERDURAS
SOLOMILLO GUISADO EN SU JUGO CON BONIATO ESPECIADO
DORADA CON VERDURITAS DE TEMPORADA

DULCE FINAL

TARTA DE CHOCOLATE

PVP 39,50€

* A PARTIR DE 6 ADOLESCENTES SERVIDO EN MESA COMPLETA. EDAD DE 12 A 16 AÑOS.



Menú Infantil

ENTRANTES

PAN TOSTADO CON AJO Y TOMATE
JAMÓN DE BODEGA Y QUESO
ACEITUNAS RELLENAS
PATATAS CHIPS
FINGERS DE POLLO
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

ARROZ DE CONEJO O POLLO
SALCHICHAS A LA BRASA

DULCE FINAL

TARTA DE CHOCOLATE

PVP 29,50€



Más cosas

OPCIONES EXTRA PARA TU MENÚ

GAMBA ROJA A LA PLANCHA **9,50€**
SORBETE DE LIMÓN **3,25€**
LICOR POR PERSONA **6,50€**

MERIENDA PARA LOS PEQUEÑOS **6,75€**
(MONTADITOS FRIOS, BEBIDAS Y SNACKS.
SERVIDO DESDE LAS 18:00 HASTA LAS 19:30)

POSIBILIDAD DE AMPLIAR HORARIO HASTA LAS 19:30 EN EXTERIOR,
BAJO DISPONIBILIDAD. **CONSULTAR PRECIO**

NUESTROS MENÚS INCLUYEN

TARJETAS DE COMUNIÓN
HELADO PARA LOS NIÑOS A MEDIA TARDE
MÚSICA HASTA LAS 18:00 H EN SALÓN

LA FIESTA INFANTIL SE COMPONE DE CASTILLO HINCHABLE,
ANIMADORES, TALLER DE GLOBOFLEXIA, PINTACARAS, ETC.
(SERVICIO INCLUIDO A PARTIR DE 10 NIÑOS/AS)

INFORMACIÓN Y RESERVAS

TLF. 966 633 575
INFO@RESTAURANTECACHITO.COM
WWW.RESTAURANTECACHITO.COM