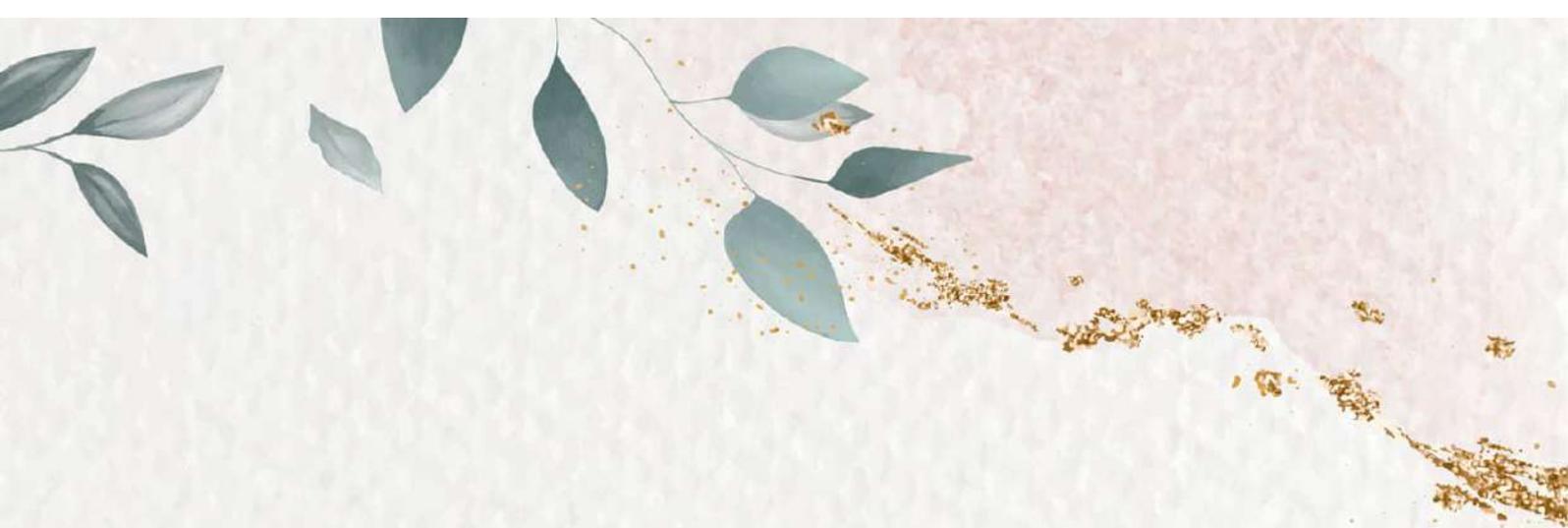




Menús comuniones 2026



cachito
restaurant



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 52 €





Menú B

ENTRANTES

PANECILLOS TOSTADOS CON AJO Y TOMATE NATURAL
JAMÓN DE CEBO Y LOMO IBÉRICO CON ALMENDRA MARCONA
CALAMAR CON TOMATE SECO Y AJOS TIERNOS AL VINO BLANCO
BERENJENA A LA LLAMA DE SARMIENTO EN SU SALSA Y PESTO ILLICITANO
PRESA IBÉRICA ESTOFADA CON MANZANA ROYAL Y CREMOSO DE PATATA
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

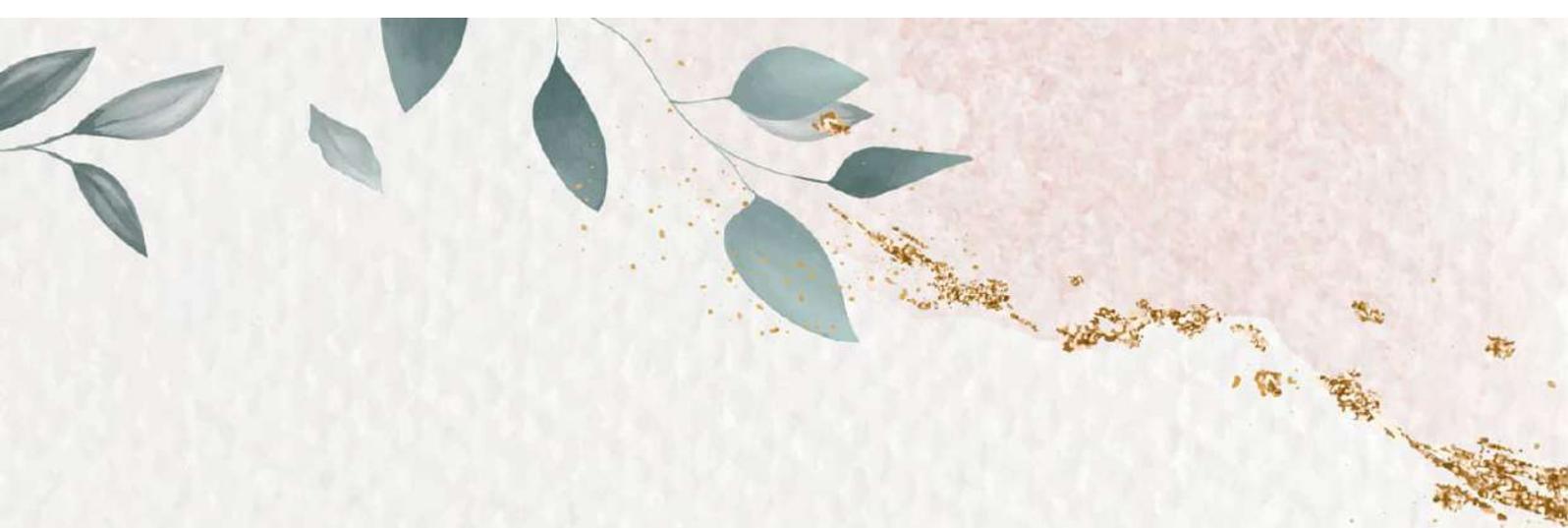
DULCE FINAL

TARTA DE ALMENDRA

CAFÉ

PVP 58,50 €





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 68 €





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€

* EDAD DE 4 A 11 AÑOS.





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

