

# ME BRASAS NÚ

PARA IR EMPEZANDO

PRINCIPAL A ELEGIR

DULCE FINAL

cachito  
restaurante

Pan de pueblo con tomate al orégano y all i oli

Ensaladilla Cachito, huevo 72º, encurtidos caseros y atún en semisalazon

Calamar nacional a la andaluza con lágrima de ajo negro

Presa ibérica estofada con manzana y puré de patata

Arroz con costra (extra 1,5€ por persona)

Arroz con conejo y serranas

Arroz del señoret de pescado

Arroz de cebolla con bacalao y patata

Arroz de verduras de nuestra huerta

Solomillo al oporto con puré de boniato especiado

Lubina a la espalda

Tarta de almendra o torrija brioche o  
granizado de melón de nuestra huerta con menta

Cafés

42,50€

\* Bebidas incluidas: refrescos, cerveza Estrella Levante, vino tinto Rioja y blanco Verdejo.

\*\* El precio de este menú en terraza tiene un incremento del 5%.

\*\*\* Menú para grupos a partir de 10 adultos. Menú infantil a consultar.

\*\*\*\* El menú dará comienzo al estar todos los comensales. Las consumiciones previas deberán abonarse.

\*\*\*\*\* Las modificaciones en los comensales se podrán hacer hasta 24 horas antes de la reserva, de lo contrario se abonará el 50% del cubierto faltante.

# ME ASCUAS NÚ

PARA IR EMPEZANDO

PRINCIPAL A ELEGIR

DULCE FINAL

cachito  
restaurant

Pan de pueblo con tomate al orégano y alioli

Tabla de ibéricos de Salamanca con queso curado

Escalibada a la brasa con capellán

Calamar a la andaluza con sales cítricas

Crepe mar y montaña

Arroz con costra (extra 1,5€ por persona)

Arroz con conejo y serranas

Arroz del señoret de pescado

Arroz de cebolla con bacalao y patata

Arroz de verduras de nuestra huerta

Solomillo al oporto con puré de boniato especiado

Lubina a la espalda

Tarta de almendra o torrija brioche o  
granizado de melón de nuestra huerta con menta

Cafés

45,50€

\* Bebidas incluidas: refrescos, cerveza Estrella Levante, vino tinto Rioja y blanco Verdejo.

\*\* El precio de este menú en terraza tiene un incremento del 5%.

\*\*\* Menú para grupos a partir de 10 adultos. Menú infantil a consultar.

\*\*\*\* El menú dará comienzo al estar todos los comensales. Las consumiciones previas deberán abonarse.

\*\*\*\*\* Las modificaciones en los comensales se podrán hacer hasta 24 horas antes de la reserva,  
de lo contrario se abonará el 50% del cubierto faltante.

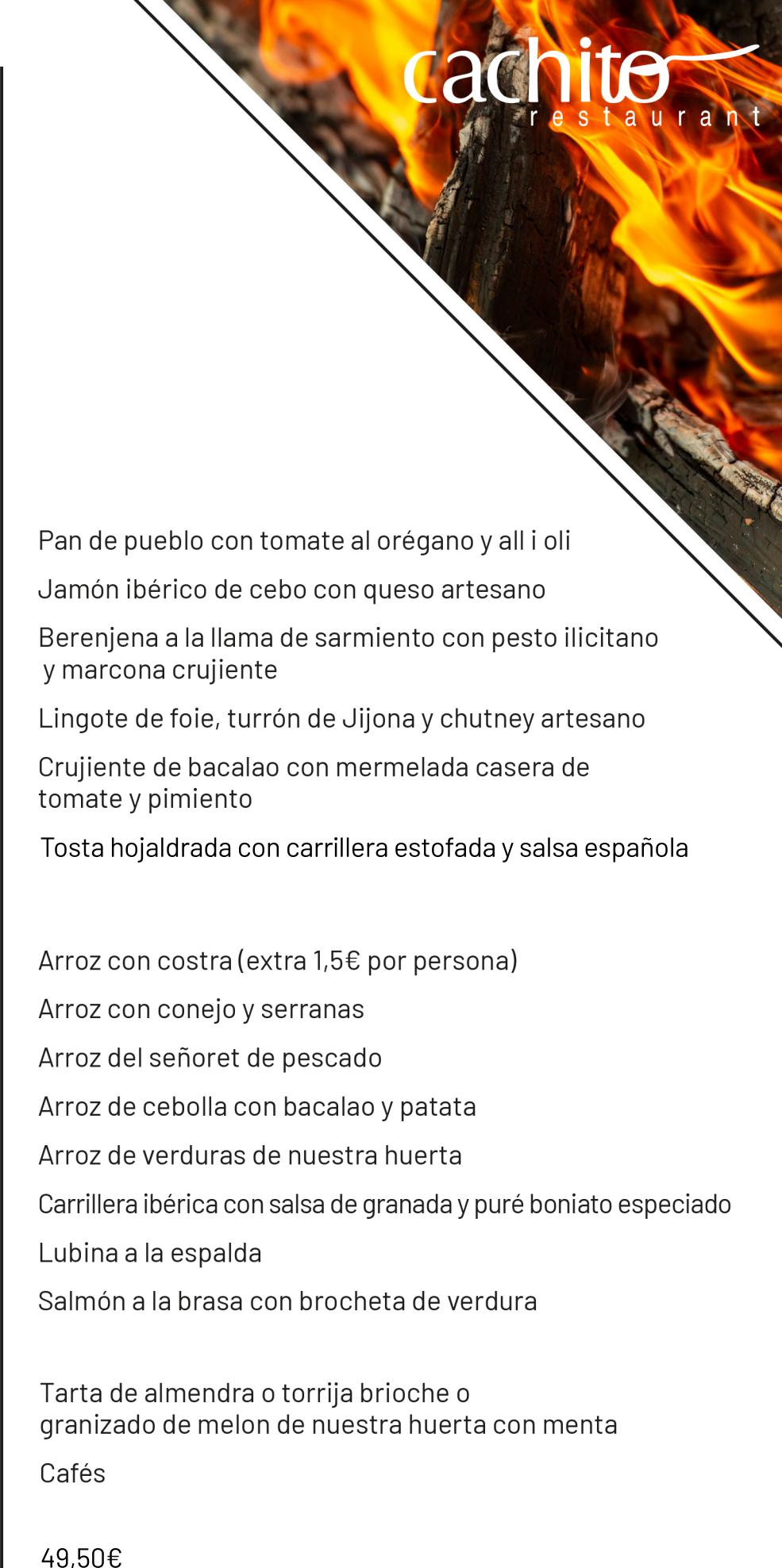
# ME FUEGO NÚ

## PARA IR EMPEZANDO

## PRINCIPAL A ELEGIR

## DULCE FINAL

cachito  
restaurant

- 
- 
- Pan de pueblo con tomate al orégano y all i oli
  - Jamón ibérico de cebo con queso artesano
  - Berenjena a la llama de sarmiento con pesto ilicitano y marcona crujiente
  - Lingote de foie, turrón de Jijona y chutney artesano
  - Crujiente de bacalao con mermelada casera de tomate y pimiento
  - Tosta hojaldrada con carrillera estofada y salsa española
- 
- Arroz con costra (extra 1,5€ por persona)
  - Arroz con conejo y serranas
  - Arroz del señoret de pescado
  - Arroz de cebolla con bacalao y patata
  - Arroz de verduras de nuestra huerta
  - Carrillera ibérica con salsa de granada y puré boniato especiado
  - Lubina a la espalda
  - Salmón a la brasa con brocheta de verdura

- Tarta de almendra o torrija brioche o granizado de melón de nuestra huerta con menta
- Cafés

49,50€

\* Bebidas incluidas: refrescos, cerveza Estrella Levante, vino tinto Rioja y blanco Verdejo.

\*\* El precio de este menú en terraza tiene un incremento del 5%.

\*\*\* Menú para grupos a partir de 10 adultos. Menú infantil a consultar.

\*\*\*\* El menú dará comienzo al estar todos los comensales. Las consumiciones previas deberán abonarse.

\*\*\*\*\* Las modificaciones en los comensales se podrán hacer hasta 24 horas antes de la reserva, de lo contrario se abonará el 50% del cubierto faltante.

