

EL CACEREÑO

DESAYUNOS



BOCADILLOS de pan rústico

TORTILLAS

- Tortilla francesa. 4,90€
Truita francesa.
- Tortilla francesa con virutas ibéricas. 5,90€
Truita francesa amb encenalls ibèrics.
- Tortilla francesa con queso fundido. 5,90€
Truita francesa amb formatge fos.

IBÉRICOS

- Paleta de bellota 100% ibérica "Pata Negra". 5,90€
Paleta gla 100% ibèrica "Pata Negra".
- Chorizo ibérico de Salamanca 4,70€
Xoriço ibèric de Salamanca
- Salchichón ibérico de Salamanca Gran Reserva. 4,70€
Vela de salsitxó ibèric Gran Reserva.
- Queso manchego semicurado. 4,70€
Formatge manxec semi curat.
- Lomo de bellota 100% ibérico. 6,50€
Llom de gla 100% ibèric.
- Jamón dulce Masía Can Pep 4,50€
Pernil dolç Masía Can pep
- Atún. 4,70€
Tonyina.

CHISTORRA

- Chistorra Navarra. 5,50€
Xistorra Navarra.
- Chistorra Navarra con pimientos. 6,50€
Xistorra Navarra amb pebrots.

BACON

- Bacon 5,50€
Bacó.
- Bacon con queso fundido. 5,90€
Bacó amb formatge fos.
- Bacon con cebolla caramelizada y queso de cabra. 7,20€
Bacó amb formatge fos i ceba caramel·litzada.



DULCES

- Croissant normal. 1,00€
Croissant normal.
- Mini croissant normal. 0,50€
Croissant mini normal.
- Croissant de chocolate. 1,50€
Croissant xocolata.
- Mini croissant de chocolate. 0,60€
Croissant mini xocolata.

MOLLETES

- Virutas de jamón ibérico El Cacereno con queso fundido. 7,50€
Encenalls de pernil ibèric El Cacereno amb formatge fos.
- Sobrasada ibérica El Cacereno con brie fundido. 5,50€
Sobrassada ibèrica El Cacereno amb brie fos.
- Jamón dulce de Masía Can Pep Artesano con Gouda fundido. 6,00€
Pernil dolç de Masía Can Pep amb Gouda fos.



CUCHILLO Y TENEDOR Ganivet i forquilla

Para empezar con energía
Per a començar amb energia

- Pies de cerdo a baja temperatura. 15,50€
Peus de Porc a baixa temperatura
- Carrillera de cerdo ibérico. 21,50€
Galta de Porc Ibèric
- Rabo de vacuno meloso y tierno. 23,50€
Cua de Boví melós i tendre.
- Costillas de cerdo ibérico en su jugo. 15,50€
Costelles de Porc Ibèric en el seu suc
- Callos a la madrileña. 14,50€
"Callos" a la madrilenya
- Secreto de cerdo ibérico con salsa de miel y mostaza. 19,50€
Secret de porc amb salsa de mel i mostassa
- Matrimonio de jamón de bellota y queso manchego. 16,40€
Matrimoni de Pernil de Gla i formatges Manxecs.
- Tortilla de patatas con jamón y muselina de alioli suave con sombrerito de jamón de bellota 10,50€
Truita de patates amb pernil i mosselina d'alioli suau amb barret de pernil de gla
- Tortilla de patatas de jamón de bellota con salsa española y medallón de foie de pato gratinado 13,50€
Truita de patates amb pernil de gla, salsa espanyola i medalló de foie d'anec gratinat
- Huevos estrellados con butifarra de perol, jamón de bellota y patata trufada 17,50€
Ous estrellats amb botifarra de perol, pernil de gla i patata trufada
- Huevos estrellados con foie 100%, jamón de bellota y patata trufada 19,50€
Ous estrellats amb botifarra de perol, pernil de gla i patata trufada
- Chuleta de vaca Simmental. 500gr madurada 40 dias 50€
Xuleta de vaca Simmental madurada 40 dies
- Jarrete de cordero a baja temperatura (300gr) 17,90€
Garreta de xai a baixa temperatura (300gr)
- Cochifrito al ajillo a baja temperatura, porcionado con patatas 17,90€
"Cochifrito" a l'all a baixa temperatura, porcionat amb patates
- Solomillo de 350gr con lingote de foie de pato gratinado 49,50€
Filet de 350gr amb lingot de foie d'anec gratinat



CUENCOS DE OLIVAS

BOLS D'OLIVES



ENCURTIDOS/GILDAS/SALAZONES PARA EMPEZAR

ENCURTITS/GILDES/SALAONS PER A COMENÇAR



- Gilda Navarra: boquerón, anchoa, pulpo y anchoa con queso.
Gilda navarra: seitó, anxova, pop i anxova amb formatge.

3€/Unid.

- Festival sin hueso italiana.
Festival sense os italiana.

5€

- Dinamita italiana.
Dinamita italiana.

5€

- Negra de Aragón arrugada.
Negra d'Aragó arrugada.

5€

- Verde Aliñada "llepadits".
Verda Amanida "llepadits".

5€

- Gordal sin Hueso Tejana.
Gordal sense os Texana.

5€

- Rellenas de anchoas.
Farcides d'anxoves.

5€

- Kalamata de Grecia.
Kalamata de Grècia.

5€

- Catalana sin hueso a la brasa.
Catalana sense os a la brasa.

5€

- Pimientos rellenos de motzzarella y alcaparra italiana. 6ud.
Pebrots farcits de motzzarella i tàperes italiane. 6u

7€

- Cebollas y alcachofas a la brasa encurtidas. 6ud.
Cebes i alcachofes a la brasa encurtides. 6u

7€

- Pupurri de todas (4 variedades de olivas)
Pupurri de totes. (4 varietats de olives)

6€

- Cucurucho de virutas de ibérico de bellota con picos.
Cucurutxo d'encenalls d'ibèric gla amb bastonets.

8,50€

- Tentempié de queso añejo con tacos de longaniza y picos.
Aperitiu de formatge anyenc amb daus de llonganissa i bastonets.

8,50€

- Boquerones 8ud. con olivas rellenas y salsa vermut.
Seitons 8 u, amb olives farcides i salsa vermut.

9,50€

- Anchoas Cero-Cero 4ud. en aceite oliva virgen. Extra la Chinata con aceituna de Aragón arrugada.
Anxoves Zero-Zero 4u en oli oliva verge Extra la Chinata amb oliva d'Aragó arrugada.

10,50€

- Patatas Chips Raquel pequeñas.
Patates Xips Raquel petites.

2,50€

- Patatas Chips Raquel Grandes.
Patates Xips Raquel Grans.

4,50€

- Lata berberechos 25/35ud.
Llauna escopinyes 25/35u

11,40€

- Lata mejillones 10/12ud.
Llauna musclos 10/12u

6,80€

- Lata almejas o navajas.
Llauna cloïsses o navalles.

8€

