

LA MAYOR CARTA DE CACHOPOS DE MADRID



MENÚ CACHOPO >> CACHOPO EXPERIENCE

NUESTRO MENÚ CACHOPO ASTURIANO INCLUYE:
UNA **SARTÉN DE PATATAS ASTURIANAS**,
VAN ACOMPAÑADOS DE **PIQUILLOS BRASEADOS**, DOS
SALSAS, PATATAS, UNA BOTELLA DE SIDRA NATURAL
ASTURIANA Y DOS POSTRES DE MENÚ DEL DÍA.

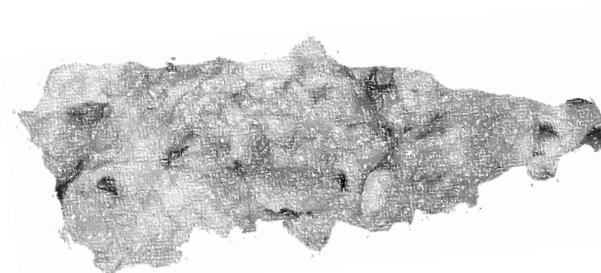
28 €

RECOMENDADO PARA DOS PERSONAS
(CACHOPO A PARTIR DE 800 GR)



Disponemos de cachopos aptos para celíacos en todas sus variedades, sin incremento de precio.

Indíquese al camarero para que se lo preparemos especialmente.



PRIMER PREMIO AL MEJOR
CACHOPO DE ESPAÑA POR
LA ACADEMIA ESPAÑOLA
DE AMIGOS DEL CACHOPO



NUESTROS CACHOPOS

1_CLÁSICO	Ternera asturiana (I.G.P), jamón serrano y queso de Vidiago.
2_LIGERITO	Ternera asturiana (I.G.P), jamón serrano, queso de Vidiago y verduritas braseadas.
3_MONTAÑÉS	Ternera asturiana (I.G.P), cecina de Angus, queso de rulo de cabra y un pequeño toque de cebolla caramelizada.
4_DEL BOSQUE	Ternera asturiana (I.G.P), jamón serrano, queso de Vidiago, setas del bosque, boletus edulis y un pequeño toque de cebolla caramelizada.
5_DEL CASERÍO	Ternera asturiana (I.G.P.), setas del bosque, boletus edulis, queso de Vidiago, bacon braseado y piquillos de Lodosa.
6_EL SEÑORITO	Ternera asturiana (I.G.P.) foie de pato y cebolla caramelizada.
7_DE JABALÍ	Ternera asturiana (I.G.P), picadillo de jabalí salvaje y queso de Cabrales (D.O.).
8_EL GALLEGUITO	Ternera asturiana (I.G.P), lacón A Feira y queso de tetilla (D.O.).
9_PICANTE CON DOS COJ...	Ternera asturiana (I.G.P), chorizo superpicante asturiano, queso de Vidiago, salsa picante asturiana acompañado de pimientos de Padrón.
10_EUSKALDUN	Ternera asturiana (I.G.P), morcilla de Beasáin y queso Idiazábal(D.O).
11_DEL CAMPO	Ternera asturiana (I.G.P.) dulce de manzana, setas y queso de Cabrales (D.O.).
12_PAISANO	Ternera asturiana (I.G.P.), jamón serrano, virutas de queso de oveja, champiñón al ajillo y cebolla pochada.
13_SUREÑO	Ternera asturiana (I.G.P.), bacon braseado, pimientos verdes fritos, queso Brie y mermelada de tomate.
14_SIDRERO	Ternera asturiana (I.G.P.), chorizo de Tineo a la sidra y queso de Vidiago.
15_SIN QUESO	Ternera asturiana (I.G.P.), revuelto de champiñones y setas, jamón y dátiles.

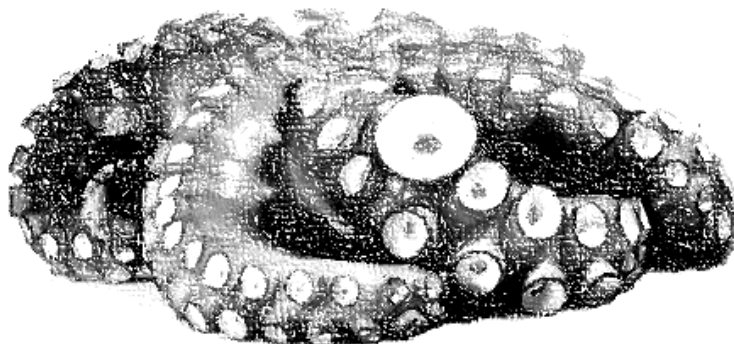
NUESTRA CARTA

PARA ARRANCAR Y COMPARTIR

_Anchoas artesanales de Getaria con cherrys horneados	11	✕
_Pimientos del piquillo naturales asados al roble con sal rosa del Himalaya y pelados a mano	11	✕
_Choricitos de Tineo a la sidra natural	6	✕
_Patatas asturianas con Cabrales (D.O.) a la sidra	6	✕
_Lacón a la gallega	6	✕

NUESTROS PULPOS DE O´CARBALLIÑO

_Pulpo A Feira (Premio al Mejor Pulpo A Feira de Madrid 2015 - Festa do Pulpo de Carballiño)	16	✕
_Pulpo a la brasa caramelizado con crema de cachelos al Cabrales	19	✕
_Pulpo A Rella (Receta tradicional lucense con salsa de pimentón de la Vera, ajos morados y aceite de oliva virgen)	20	✕



CON UN PAR DE HUEVOS

_ Huevos rotos con jamón o choricitos a la sidra	6	✕
_ Huevos rotos con picadillo de jabalí o al Cabrales	8	✕

NUESTRAS CROQUETITAS CASERAS GOURMET

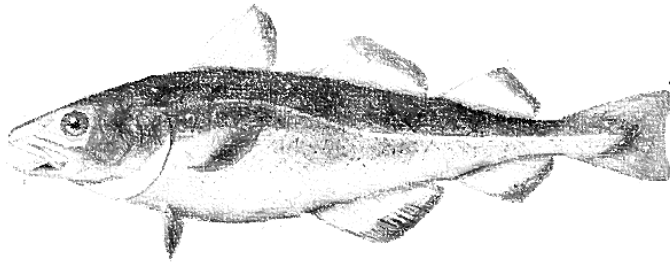
_ De chipirones de potera en su tinta	8
_ De setas y boletus edulis	8
_ De bacalao del Cantábrico	8
_ De queso Idiazábal	8
_ De txuletón de buey vasco	8
_ Surtido de croquetas (2 unidades de cada especialidad)	10



EL PUCHERO A FUEGO LENTO DE LA ABUELA

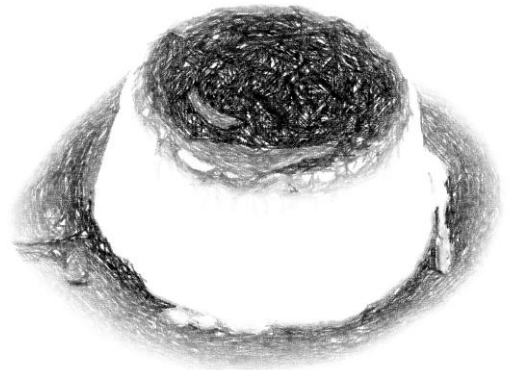
_ Fabada asturiana	14	✕
_ Fabes con almejas	16	✕
_ Fabes con jabalí salvaje	14	✕
_ Alubias verdinas marineras	16	✕
_ Cebollas de Luarca rellenas de bonito del norte	12	✕





DEL CANTÁBRICO A SU MESA

_ Bacalao Skrei al pil-pil tradicional	14	☒
_ Chipirones de potera artesanales en su tinta	12	☒
_ Callos de bacalao con verduritas braseadas de temporada	10	☒
_ Bonito del norte a la sidra	12	☒

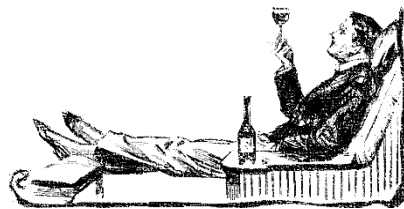


UN TOQUE DE DULCE PARA TERMINAR

_ Tocino de cielo	4	
_ Torrija de pan brioche caramelizada	4	
_ Brownie de chocolate blanco y arándanos	4	
_ Flan de queso Idiazábal	4	☒
_ Crema de limón a la hierbabuena con caramelo	4	☒
_ Natillas de la abuela con galleta	4	☒
_ Arroz con leche estilo DELIC	4	☒



NUESTRA BODEGA



VINOS DE LA CASA

_De aquí a la cama (Tempranillo 6 meses roble)	12
_De aquí a la cama (Verdejo 100%)	12
_El lagar de la aldea (Tempranillo joven)	10

VINOS BLANCOS DE GALICIA

_Antonio Montero Colleiteiro (D.O. Ribeiro)	14
_Cos N° 14 (D.O. Albariño)	14
_Hacienda de Ucediños (Godello) (D.O. Valdeorras)	15
_Gargalo - Roberto Verino (D.O. Monterrei)	16

VINOS BLANCOS VASCOS

_Txakolí Lasalde Superior (Getaria)	16
_Txakolí Aitzalde (Getaria)	14
_Txakolí Astobiza (Álava)	15

VINOS BLANCOS DE RUEDA

_Flor Innata	14
_Valdecuevas (Verdejo 100% Superior)	16
_Diwain (Rueda Frizzante)	16

VINOS BLANCOS DE NAVARRA Y SOMONTANO

_Señorío de Arnedo (Navarra) - Chardonnay	14
_Enate (Somontano) - Chardonnay	16



NUESTRA BODEGA



VINOS TINTOS

_ Costanal Joven (D.O. Ribera del Duero)	14
_ Eloy Escudero Roble (D.O. Ribera del Duero)	16
_ Eloy Escudero Crianza 2011 (D.O. Ribera del Duero)	19
_ Asenjo Manso (Ed.Limitada) (D.O. Ribera del Duero)	18
_ Alidis Roble (D.O. Ribera del Duero)	18
_ Alidis Crianza 2009 (D.O. Ribera del Duero)	20
_ Carmelo Rodero 9 (D.O. Ribera del Duero)	26
_ Señorío de Arnedo Joven (D.O.Ca. Rioja)	13
_ Señorío de Arnedo Crianza 2011 (D.O.Ca. Rioja)	16
_ El Confesionario de Valcibiión (D.O.Ca. Rioja)	22
_ Sanz La Capital (D.O. Vinos de Madrid)	15
_ Enate Crianza 2009 (D.O. Somontano)	19

VINOS ROSADOS

_ Carredueñas (D.O. Cigales)	14
------------------------------	----

CAVAS

_ Grimau	18
----------	----

SIDRAS

_ La Penúltima	4.5
_ Trabanco	5
_ Trabanco Cosecha Propia	6
_ Menéndez	5
_ Poma Áurea Sidra Brut	12



CARTA DE BEBIDAS



_ Caña de cerveza	1.4
_ Doble de cerveza	2.5
_ Jarra de cerveza	3
_ Tercio de cerveza SIN GLUTEN	2.5
_ Refrescos	2.4
_ Cafés	1.4
_ Infusiones especiales	2.5
_ Carajillo	2.5
_ Combinados (No Premium)	5
_ Combinados Premium	9
_ Whisky solo	2.5
_ Whiskys Premium solos	7
_ Copa licor	2.5
_ Chupito	1.3
_ Chupito especial	1.5
_ Chupito tequila José Cuervo	2
_ Agua 33 cl. (botella plástico)	1.4
_ Agua 70 cl. (botella cristal)	2.5
_ Agua con gas	2.5
_ Copa vino de la casa	1.4
_ Copa Rioja, Ribera de Duero y D.O.	1.8
_ Copa vinos crianzas	2.5
_ Culín de sidra	0.9
_ Vermuth Martini	2.5
_ Vermuth Artesano Arlini DELIC	3
_ Botella Vermuth Artesano Arlini DELIC	16

PRECIOS EN EUROS. IVA INCLUIDO

Tenemos a tu disposición la lista de alérgenos de nuestros platos.

Solicítala a nuestro personal. Los productos de dicha lista, independientemente de sus alérgenos propios, pueden contener trazas de cualquier otro alérgeno debido a los procesos de elaboración.

<http://delicexperience.com/alergenos>

