

EL CACIQUITO

DEL CACIQUE MADRID

FOODSTYLE & NON STOP

PARA COMPARTIR TO SHARE

SALMOREJO CORDOBÉS CORDOBIAN GAZPACHO

5.00 ^{1/2} 9.00

con huevo y virutas de jamón ibérico

BOQUERONES EN VINAGRE ANCHOVIES IN VINEGAR

6.00 ^{1/2} 11.00

en vinagre, con aceitunas y piparra de Navarra

ENSALADILLA RUSA RUSSIAN SALAD

4.50 ^{1/2} 9.00

con Ventresca en aceite de oliva virgen extra

CALAMARES REBOZADOS BREADED CALAMARI

12.50

con espuma de ali oli

PULPO A LA PARRILLA OCTOPUS

18.70

con patatas nuevas y ajada de pimentón de La Vera

PULPO A LA GALLEGA OCTOPUS FROM GALICIA

17.60

sobre patata rota y pimentón de La Vera

HUEVOS DE CAMPO SCRAMBLE FARM EGGS

13.75

poché, con paletilla ibérica y patatas fritas

CALLOS CHICKPEAS

11.00

Callos a la madrileña, con garbanzos

PATATAS BRAVAS POTATOES SPICY SAUCE

4.40 ^{1/2} 7.15

patatas bravas de Madrid

CAZÓN ADOBADO MARINATED DOGFISH

4.40 ^{1/2} 10.45

con espuma de ali oli

BERENJENAS REBOZADAS BREADED EGGPLANT

10.75

con miel y espuma de ali oli

LANGOSTINOS TIGRE TIGER PRAWNS TEMPURA

13.20

en tempura, con mahonesa japonesa y salsa Kimchee

CROQUETAS CASERAS CROQUETTES SEAFOOD

6.60 ^{1/2} 12.45

croquetas caseras de carabenero con langostinos

CROQUETAS JAMÓN CROQUETTES HAM

0.95

croquetas de Jamón Ibérico de Extremadura (unidad)

CHORIZO CRIOLLO GRILLED SAUSAGE

3.85

Chorizo criollo con salsa chimichurri

TORTILLA DE PATATA POTATO OMELETTE

8.00

con huevo campero y cebolla confitada

TEMPURA VERDURAS VEGETAL TEMPURA

8.00

con salsa tsuyu, berenjenas, ajetes, pimientos, espárragos, brócoli y judías verdes

CHACINAS Y TOSTAS

JAMÓN IBÉRICO SPANISH CURED HAM

22.00

Jamón Ibérico de Bellota con tostas de mollete con tomate

QUESO MANCHEGO MACHEGO CHEESE

7.00 ^{1/2} 14.00

con frutos secos

TOSTA DE SOLOMILLO IBERIAN SIRLOIN TOAST

7.70

solomillo ibérico, queso brie y cebolla caramelizada Oporto

TOSTAS DE ANCHOAS ANCHOVIES TOAST

7.70

del Cantábrico, salmorejo cordobés y tiras de albahaca

MOLLETE IBÉRICO IBERIAN HAM MUFFIN

6.50

jamón ibérico con salmorejo cordobés

MOLLETE CALAMARES SQUID MUFFIN

10.00

con espuma de ali oli y patatas fritas

PIZZA

MARGARITA MARGARITA

4.95 ^{1/2} 11.00

con tomate y extra de queso mozzarella

POLLO GRILLED CHICKEN

5.20 ^{1/2} 12.65

pollo a la parrilla, queso parmesano y cebolla

BURRATA

5.20 ^{1/2} 13.75

con mozzarella fresca di Bufala y tomate natural

VEGETAL VEGETABLE

5.20 ^{1/2} 12.65

con calabacín, berenjena, espárragos trigueros y cebolla

IBÉRICA IBERIAN PORK HAM

5.20 ^{1/2} 13.75

paletilla ibérica, tomate y extra de queso mozzarella

PIZZAS ELABORADAS
CON INGREDIENTES
100% NATURALES

ITALIAN ITALIAN

CARPACCIO SOLOMILLO SIRLOIN CARPACCIO

14.00

con lascas de parmesano, rúcula, virgen extra y reducción Módena

CARPACCIO DEL DÍA CARPACCIO OF THE DAY

15.40

sabores diferentes cada día

SPAGHETTI NEGRO O FETUCCINI BLACK SPAGHETTI OR FETUCCINI

11.00

pasta fresca, con salsa Pesto, Bolognesa, tomate y albahaca, hongos o con gambas al ajillo.
Elige la tuya.

SERVICIO DE MESA 1.95€ · PAN SIN GLUTEN 3.00€

PRECIOS IVA INCLUIDO

FORMAS DE PAGO: Efectivo, Mastercard y VISA

EL CACIQUITO

DEL CACIQUE MADRID

FOODSTYLE & NON STOP

CARNES

TACO DE ENTRECOTTE ENTRECOTE

15.00

con patatas fritas y salsa chimichurri

ENTRAÑA DE VACA SKIRT STEAK

14.00

con patatas fritas y salsa chimichurri

SECRETO ACORN-FD LEAN PORK

14.85

Ibérico de Bellota, con patatas revolconas

ESCALOPE DE TERNERA VEAL PALLARD

15.00

empanado, acompañado de patatas fritas

ALBÓNDIGAS HOMEMADE MEATBALLS

11.00

albóndigas caseras con arroz blanco

CARRILLERA IBÉRICA HONEY PORK CHEEKS

14.00

Carrillera de ibérico muy melosa con puré de patata

BROCHETA POLLO CHICKEN BROCHETTES

11.00

en salsa Teriyaki, arroz blanco y verduras al wok

PALLARDA PALLARDA

16.50

filete de Ternera con patatas fritas

SOLOMILLO EN SALSA SIRLOIN STEAK

21.00

solomillo a la pimienta, con arroz blanco

LOMO BAJO TENDERLOIN STEAK

19.80

Entrecot Angosto

SOLOMILLO SIRLOIN STEAK

20.00

a la plancha, con patatas fritas



BURGERS

elige tu hamburguesa

Ternera 🐮 8.70

con tomate, cebolla braseada y lechuga Lollo Rosso

New Yorkina 🐮13.75

queso Gouda curado, bacon, cebolla confitada, tomate asado y salsa barbacoa

Pollo 🐔 9.90

pechuga de Pollo de corral, con mozzarella di Búfala, tomate asado, espinacas y pesto

Roast Beef 🐮12.75

Roast Beef con salsa mostaza antigua, pepinillos y cebolla caramelizada

Mini Burguers 🐮 8.50

3 mini hamburguesas, acompañadas de patatas fritas con salsa miel mostaza

ENSALADAS SALADS

ENSALADA ESPINACAS SPINACH SALAD

10.00

queso cabra fresco La Vera, cherry, pasas y piñones

ENSALADA ANCHOAS ANCHOVIES SALAD

14.00

Anchoas sobre tartar de tomate y sus tostas

BURRATA DI BUFALA BURRATA SALAD

14.00

tartar de tomate, piñones y pesto

TOMATE & RÚCULA TOMATO & ARUGULA

14.00

ventresca, tartar de tomate, cebolla y rúcula

ESPECIAL CACIQUE CACIQUE SPECIAL SALAD

10.00

Ensalada templada, pollo braseado y verduras con queso de cabra gratinado

ENSALADA CESAR CAESAR SALAD

10.00

lechuga romana, croutons, pollo braseado, parmesano y nuestra salsa

PESCADOS FISH

BACALAO CONFITADO CONFIT COD

13.20

lomo de Bacalao, en escalivada y salsa bilbaina

GUISO DE CHOCOS CUTTLEFISH STEW

13.75

marinero, con langostinos y berberechos

PEZ MANTEQUILLA BUTTERFISH

13.20

a baja temperatura con salteado de verduras

TATAKY DE ATÚN TUNA TATAKY

16.50

con arroz japonés, salsa ponzu, sésamo y wakame

CEVICHE DE LUBINA WILD SEA BASS CEVICHE

11.00

con lima, cebolla roja, tomate y chips de yuca

TARTAR DE ATÚN TUNA TARTARE

18.70

Atún rojo con algas, aguacate y nuestros aliños

DADOS DE MERLUZA DICE BREADED HAKE

13.20

rebozada con espuma ali oli

TODOS LOS PESCADOS CRUDOS HAN SIDO SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE

1/2 PLATOS CON MEDIA RACIÓN

SOLICITA AL PERSONAL DE SALA EL LISTADO DE ALÉRGENOS

Cocina Non Stop!
Lunes a Domingo
10:00 - 00:30

EL CACIQUITO

DEL CACIQUE MADRID

FOODSTYLE & NON STOP

**Menús
Horario**
Lun - Vie
12:00 - 17:00

MENÚS EJECUTIVOS

Válido de Lunes a Viernes mediodía, excepto festivos.

Menú de Carta compuesto por un entrante, un plato principal y un postre, a elegir entre los propuestos.

ENTRANTES

LA CUCHARA DEL DÍA
cada día preparamos un plato diferente

ENSALADILLA RUSA
con Ventresca en aceite de oliva virgen extra

PATATAS BRAVAS
de Madrid

ENSALADA CESAR
lechuga, pollo braseado, parmesano y mezcla especial

CHORIZO CRIOLLO
con salsa Chimichurri

CROQUETAS CASERAS
de Jamón Ibérico de Extremadura

MENÚ 16.00€

SEGUNDOS

HAMBURGUESA TERNERA
con tomate, cebolla braseada y lechuga Lollo Roso

BROCHETA DE POLLO
en salsa Teriyaki, arroz blanco y verduras al wok

PEZ MANTEQUILLA
a baja temperatura con salteado de verduras

CEVICHE DE LUBINA
con lima, cebolla roja, tomate y chips de yuca

FETUCCINI BOLOGNESA
pasta fresca elaborada cada día

MENÚ 18.00€

SEGUNDOS

ENTRAÑA A LA BRASA
Entraña de vaca, con patatas fritas y salsa Chimichurri

TACO DE ENTRECOTTE
con patatas fritas y salsa chimichurri

DADOS DE MERLUZA
Merluza rebozada con espuma de ali oli

BACALAO CONFITADO
Lomo de Bacalao en escalivada y salsa bilbaína

FETUCCINI CON GAMBAS AL AJILLO
pasta fresca elaborada cada día

POSTRES

TARTA DE CHOCOLATE

TARTA DE QUESO

DULCE DE LECHE

CAFÉ