



ENTRADAS

JAMÓN IBÉRICO
SPANISH CURED HAM
de Bellota recién cortado, con
tomate y pan tostado
24.00

EMPANADA CRIOLLA
CREOLE MEAT EMPANADA
Empanadas caseras de carne
criolla al gusto argentino
5.00

CHORIZO CRIOLLO
GRILLED SAUSAGE
a la brasa con Chimichurri
6.00

MORCILLA
BLACK PUDDING
Morcilla de cebolla
5.00

PATÉ DE LA CASA
HOME-MADE FOIE GRAS
de higaditos de pollo con Oporto
13.00 / 10.00 (media ración)

ANCHOAS DE SANTOÑA
SANTOÑA ANCHOVIES
Don Bocarte, elaboradas
artesanalmente
22.00

CHISTORRA DE ARBIZU
SPANISH SPICY SAUSAGE
deliciosos tacos de chistorra
abiertos a la brasa
10.00

QUESO PROVOLONE
PROVOLONE CHEESE
con mermelada de tomate, cebolla y
orégano
12.00

PULPO AL CARBÓN
GRILLED OCTOPUS
Pulpo gallego al carbón con patata
asada y ajada de pimentón
22.00

FOIE MICUIT
FOIE MI-CUIT
con pan brioche casero
21.00

CROQUETAS CASERAS
HOME-MADE CROQUETTES
Preguntar sabor de hoy
12.00 / 7.00 (media ración)

ENSALADILLA RUSA
RUSSIAN SALAD
Premio Gourmet 2012, con aceite de
oliva virgen extra
10.00 / 7.00 (media ración)

DE CUCHARA

CALLOS A LA MADRILEÑA
TRIPLE MADRID STYLE
Callos a la madrileña, con
garbanzos
15.00

VICHYSOISE / GAZPACHO
Temporada
8.00

CONSUMÉ "EL CACIQUE"
BOUILLON SOUP
elaborado con ingredientes 100%
naturales
8.00

GUISO DE CHOCOS
STEW OF CUTTLEFISH
marinero, con Langostinos y
Bereberchos
15.00

LA CUCHARA DEL DÍA
OUR SOUP OF THE DAY
Preguntar la del día
14.00 / 10.00 (media ración)

SALMOREJO CORDOBÉS
CORDOBIAN GAZPACHO
con huevo y jamón picado
9.00 / 6.00 (media ración)

ENSALADAS

ESPECIAL "EL CACIQUE"
CACIQUE SPECIAL SALAD
mezclum, cogollos, atún, huevo,
aguacate, tomate y aceitunas
15.00

ENSALADA DE PULPO
OCTOPUS SALAD
con mezclum, patata nueva y
aliño de La Vera
18.00

VENTRESCA
TUNA BELLY SALAD
con tomate, cebolleta fresca,
cebollino picado y aceite de
oliva extra
15.00

ENSALADA DEL CHEF
CHEF'S SALAD
con endibias, aguacate, salmón
y salsa francesa
14.00

BUENOS AIRES
aguacate, endibias, palmitos con
salsa Roquefort
12.00

TARTAR DE TOMATE
TOMATO TARTAR
con anchoas de Santoña
16.00

SUGERENCIAS

Pregunta al personal de Sala los platos del día

SABOR CACIQUE

Cocina de mercado y los mejores cortes de carne de vacuno asados en nuestra parrilla argentina, respetando al máximo la identidad de los productos. ¡Buen provecho!

CARPACCIO & TARTAR

SOLOMILLO
BEEF CARPACCIO
Solomillo en carpaccio, con
parmesano
19.00

TARTAR ATÚN ROJO
TUNA TARTARE
Atún rojo con aguacate y aliños
22.00 / 17.00 (media ración)

STEAK TARTARE
de solomillo
25.00 / 18.00 (media ración)

CARPACCIO SALMÓN
SALMON CARPACCIO
Salmón en Carpaccio
19.00

MENÚ EJECUTIVO

PRIMEROS

ENSALADILLA RUSA / Premio Gourmet 2012

MORCILLA / de cebolla

EMPANADA CARNE CRIOLLA / caseras al
gusto argentino

CHORIZO CRIOLLO / a la brasa

SALMOREJO / con huevo y jamón picado

CROQUETAS CASERAS / Preguntar las del
día

SEGUNDOS

CARPACCIO SOLOMILLO / al parmesano

TACO DE ENTRECOT / 150g aprox.

MERLUZA / a la romana o plancha

VACÍO DE TERNERA / con patatas fritas y
salsa chimichurri

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

ALBÓNDIGAS CASERAS / con arroz

CHIPIRONES / en su tinta

HAMBURGUESA EL CACIQUE / con bacon y
cebolla, 250g aprox.

POSTRES

PANCAKE DULCE DE LECHE
con helado y chocolate caliente

SORBETE NATURAL
sin aditivos ni colorantes

TARTA ARTESANAL
elaboradas diariamente

De lunes a sábado, mediodía y noche
Primero, Segundo y Postre a elegir
27.50



CARNES

A LA BRASA

SOLOMILLO FILETEADO
FILLETED SIRLOIN STEAK
mínimo 2 personas
26.00/persona

CHULETÓN
T-BONE STEAK
corte de Lomo Alto, mínimo 2 personas
35.00/persona

ENTRECOT FILETEADO
FILLETED ENTRECOT
mínimo 2 personas
26.00/persona

DEGUSTACIÓN CARNES
DIFFERENT CUTS OF MEAT
mínimo 2 personas
26.00/persona

SECRETO IBÉRICO
IBERIAN ACORN-FD LEAN
de Cerdo Ibérico de bellota, a la parrilla
18.00

CHULETITAS DE CORDERO
GRILLED LAMB CHOPS
Chuletitas de Cordero lechal
22.00

HAMBURGUESA CACIQUE
EL CACIQUE BURGER
con bacon y cebolla caramelizada
18.00

POLLO AL LIMÓN
LEMON GRILLED CHICKEN
1/2 Pollo a la parrilla
16.00

CLÁSICOS ARGENTINOS

TACO DE ENTRECOT
ENTRECOTE
Entrecot fileteado
20.00

BIFE
STEAK; LEAN CUT
Entrecot Angosto
25.00

PIBE
STRIP STEAK
Bife de Chorizo
29.00

CHURRASCO
SKIRT STEAK
Entrecot ancho
30.00

SOLOMILLO
GRILLED SIRLOIN STEAK
de vaca, a la plancha
27.50 / 20.00 (media ración)

ENTRAÑA DE VACA
SKIRT STEAK
con patatas fritas naturales y chimichurri
17.00

MOLLEJAS DE TERNERA
SWEETBREADS GRILLED
a la parrilla
22.00

VACÍO DE TERNERA
FLAP MEAT
con patatas fritas naturales y chimichurri
18.00

OTRAS CARNES

ESCALOPE MILANESA
BREADED CUTLET
con patatas fritas
22.00

ENTRECOT EN SALSA
ENTRECOT
al Whisky, Pimienta o Mostaza
26.00

ROAST BEEF
con salsa Perigord y puré de patata
22.00 / 17.00 (media ración)

PALLARDA
WHITE VEAL PALLARD
filete de Ternera
22.00

ALBÓNDIGAS CASERAS
HOMEMADE MEATBALLS
con arroz
16.00 / 12.00 (media ración)

SOLOMILLO EN SALSA
SIRLOIN STEAK
al Whisky, Pimienta o Mostaza
29.00 / 24.00 (media ración)

MOLLEJAS DE CORDERO
SWEETBREADS GRILLED
rebozadas
22.00

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES
patata natural cortada a
cuchillo, en aceite de oliva
virgen extra
6.00

PATATA EL CACIQUE
EL CACIQUE POTATO
patata natural asada
5.00

PIMIENTOS DE PADRÓN
PADRÓN PEPPERS
en aceite de oliva virgen extra
y sal
8.00

SALTEADO DE ARROZ
RICE
arroz blanco con jamón y ajo
8.00

HABITAS EN ACEITE
BABY BROAD BEANS
salteadas con jamón y huevo
pochado
14.00

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS
WILD ASPARRAGUS
Espárragos trigueros a la
parrilla
15.00

ESPÁRRAGOS BLANCOS
WHITE ASPARRAGUS
Espárragos blancos de Navarra
14.00

VERDURAS A LA PARRILLA
VEGETABLES GRILL
selección de verduras frescas de
temporada a la parrilla
15.00 / 12.00 (media ración)

PESCADOS

MERLUZA
HAKE
a la romana o plancha
23.00 / 15.00 (media ración)

CEVICHE DE LUBINA
WILD SEA BASS CEVICHE
macerado con lima, cebolla roja y chips de yuca
17.00

ATÚN ROJO
RED TUNA
con sal Maldon y poco hecho
27.00 / 22.00 (media ración)

PESCADO DEL DÍA
GRILLED FRESH FISH
según mercado, a la plancha
25.00

CHIPIRONES
SQUIDS
· con alcachofas salteadas;
· en su tinta con arroz;
· a la plancha con cebolla caramelizada
21.00

Todos los pescados crudos han sido sometidos a un proceso de congelación según legislación vigente

PAN Y APERITIVO / 2.20
PAN SIN GLUTEN / 3.00
PRECIOS CON IVA INCLUIDO

Solicite al personal de Sala la
Carta de Alérgenos.

FORMAS DE PAGO / Efectivo, Mastercard,
Maestro, Amex y VISA.