



## 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

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

**ENSALADILLA RUSA**  
RUSSIAN SALAD  
con aceite de oliva  
virgen extra  
10.00 / 7.00

**PATÉ DE LA CASA**  
HOME-MADE FOIE GRAS  
de higaditos de pollo  
con Oporto  
13.00 / 10.00

**ANCHOAS DE SANTOÑA**  
SANTOÑA ANCHOVIES  
Don Bocarte, elaboradas  
artesanalmente  
22.00

**CHORIZO CRIOLLO**  
GRILLED SAUSAGE  
a la brasa con salsa  
Chimichurri  
6.00

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

**MORCILLA**  
BLACK PUDDING  
Morcilla de cebolla  
5.00

**FOIE MICUIT**  
FOIE MI-CUIT  
con pan brioche casero  
21.00

**CROQUETAS CASERAS**  
HOME-MADE CROQUETTES  
Preguntar sabor de hoy  
12.00 / 7.00

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

## DE CUCHARA

**CALLOS A LA MADRILEÑA**  
TRIPLE MADRID STYLE  
con garbanzos  
15.00

**SALMOREJO CORDOBÉS**  
CORDOBIAN GAZPACHO  
con huevo y jamón picado  
9.00 / 6.00

**CONSOMÉ "CACIQUE"**  
BOUILLON SOUP  
elaborado con  
ingredientes 100%  
naturales  
8.00

**VICHYSOISE / GAZPACHO**  
plato de temporada  
8.00

**LA CUCHARA DEL DÍA**  
OUR SOUP OF THE DAY  
Preguntar la del día  
14.00 / 10.00

**GUISO DE CHOCOS**  
STEW OF CUTTLEFISH  
guiso marinero, con  
Langostinos y  
Berberechos  
15.00

## ENSALADAS

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

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

**TARTAR DE TOMATE**  
TOMATO TARTAR  
con anchoas de Santoña  
16.00

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

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

**BUENOS AIRES**  
aguacate, endibias,  
palmitos, con salsa  
Roquefort  
12.00

## 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

**STEAK TARTARE**  
de solomillo  
25.00 / 18.00

**CARPACCIO SALMÓN**  
SALMON CARPACCIO  
Salmón en Carpaccio  
19.00

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

**ESPÁRRAGOS BLANCOS**  
WHITE ASPARRAGUS  
Espárragos blancos de  
Navarra  
14.00

**ESPÁRRAGOS TRIGUEROS**  
WILD ASPARRAGUS  
Espárragos trigueros a  
la parrilla  
15.00

**VERDURAS PARRILLA**  
VEGETABLES GRILL  
selección de verduras  
frescas de temporada a  
la parrilla  
15.00 / 12.00

## HUERTO

**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

## GUARNICIONES



## 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

**ENTRAÑA DE VACA**  
SKIRT STEAK  
con salsa chimichurri  
17.00

**MOLLEJAS DE TERNERA**  
SWEETBREADS GRILLED  
a la parrilla  
22.00

**VACÍO DE TERNERA**  
FLAP MEAT  
con salsa 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

**PALLARDA**  
WHITE VEAL PALLARD  
filete de Ternera  
22.00

**ALBÓNDIGAS CASERAS**  
HOMEMADE MEATBALLS  
con arroz  
16.00 / 12.00

**SOLOMILLO EN SALSA**  
SIRLOIN STEAK  
al Whisky, Pimienta o Mostaza  
29.00 / 24.00

**MOLLEJAS DE CORDERO**  
SWEETBREADS GRILLED  
rebozadas  
22.00

**MILANESA NAPOLITANA**  
NAPOLITAN MILANESE  
con queso gratinado, jamón,  
tomate y orégano, servido con  
patatas fritas  
22.00

## PESCADOS

**MERLUZA**  
HAKE  
a la romana o plancha  
23.00 / 15.00

**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

**PESCADO DEL DÍA**  
GRILLED FRESH FISH  
según mercado, a la plancha  
30.00

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

**RAPITO**  
MONKFISH  
con ajo y guindilla  
30.00

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  
TODOS LOS PRECIOS DE LA CARTA  
INCLUYEN IVA

Solicite al personal de Sala  
la Carta de  
Alérgenos. Consúltenos si  
tiene alguna alergia o  
intolerancia alimentaria.

FORMAS DE PAGO / Efectivo,  
Mastercard, Maestro, Amex y VISA. No  
podemos garantizar disponer de  
cambio de billetes de 200€ y 500€.  
Por favor, consulte previamente.



desde 1972

## MENÚ EJECUTIVO

Válido de Lunes a Sábado, mediodía y noche

Primero, Segundo y Postre, a elegir entre los propuestos



27.50€

### PRIMEROS

#### ENSALADILLA RUSA

Russian Salad

Con aceite de oliva virgen extra

#### MORCILLA

Black Pudding

Morcilla de Cebolla

#### EMPANADA CRIOLLA

Creole Meat Empanada

Empanadas caseras de carne criolla  
al gusto argentino

#### CHORIZO CRIOLLO

Grilled Sausage

A la brasa, con salsa chimichurri

#### SALMOREJO CORDOBÉS

Cordobian Gazpacho

Con huevo y jamón picado

#### CROQUETAS CASERAS

Home-made Croquettes

Preguntar sabor de hoy

### SEGUNDOS

#### CARPACCIO SOLOMILLO

Beef Carpaccio

Solomillo en Carpaccio, con parmesano

#### TACO DE ENTRECOT

Entrecote

Entrecot fileteado

#### MERLUZA

Hake

A la romana o plancha

#### VACÍO DE TERNERA

Flap Meat

Con salsa chimichurri

#### CEVICHE DE LUBINA

Wild Sea Bass Ceviche

Macerado con lima, cebolla roja y chips de yuca

#### ALBÓNDIGAS CASERAS

Homemade Meatballs

Con arroz

#### CHIPIRONES

Squids

En su tinta con arroz

#### HAMBURGUESA CACIQUE

El Cacique Burger

Con bacon y cebolla caramelizada

### POSTRES

#### PANQUEQUE

Pancake

De Dulce de Leche, con helado y  
chocolate caliente

#### SORBETE NATURAL

Natural Sorbet


De Limón o de Frambuesa.

#### TARTA ARTESANAL

Homemade Cake

De Dulce de Leche, de Queso, Tatín  
de Manzana o de Chocolate.  
Pregúntanos los sabores de hoy.



 DelCacique  @grupodelcacique  @elcaciquerestaurante

[www.delcacique.es](http://www.delcacique.es)