
Vermuteria gastronòmica



Tastets i plats per compartir

Vermuteria *amb chicha*



Olives Chicha, mescla d'olives picants	2,5€
Olives Limoná, mescla d'olives suaus	2,5€
Patates Xips	2€
Cocodril (Cogombre gegant amb seitó, tomàquet sec i oliva gordal)	2,7€
Chicha mix músclos o seitons	6€
Peperoncinis farcits	2,5€
Rodanxes de calamar (tapa)	3,5€
Banderilla mixta	1€
Seitons en vinagre	3€
Sardina marinada amb oliva gordal	3€
Anxoves 00 (u.)	1€
Ensaladilla russa	5€
Humus	4€
Ració de pa	1,2€

De Vermut & en Conserva

Vermuteria *en conserva*



Escopinyes	6,9€
Navalles	6€
Cloïsses	9€
Músclos en escabetx	3,9€
Rodanxes de calamar	5,5€
Conserves de Portugal	S/LI

Pregunta a nuestro equipo o echa un vistazo a nuestra tienda.

Packs *vermuteros*



Canalla Olives, patates, musclos en escabetx i 2 vermuts de la casa	10€
Senyoret Olives, patates, escopinyes i 2 vermuts Yzaguirre reserva	18€
En companyia 2 olives, 2 patates, 'langostinillos', musclos en escabetx i ampolla de 1L de vermut de la casa	30€

De l'hort *a la taula*



La Croqueta d' espàrrecs i Idiazabal (u.)	2€
Raviolone artesanal de mascarpone i alfàbrega fresca	11€
Amanida de lleties amb pesto, ventresca de tonyina, formatge feta, cogombre i piquillo	8,5€
Amanida de tomàquet de temporada, escuma de cogombre, olives Kalamata i ceba de Figueres esparracada	7€
Burrata amb gaspatxo verd, vinagreta de piparres, tomàquet sec i pinyons	11€
Les nostres Braves, Braves!!!	5,5€
Albergínies fregides amb mel de canya	7,5€
Rotlles vietnamites de verdures amb salsa de coco i sweet chili	8€
Pa amb tomàquet i oli d'oliva extra verge	2,5€

Pissarres *salades*



Pernil 100% ibèric de gla D.O. Guijuelo i pa amb tomàquet	17€
Pissarra de formatges selecció especial del xef de 5 formatges	13€

Del camp *al plat*



La Croqueta de pernil ibèric (u.)	2€
Tacos de vedella estofada amb salsa verda i morro fregit	14€
Terrina de foie amb gel de mango i mermelada especiada de tomàquet	13,5€
Steak tartar cremós al chipotle amb amanida de fulles i patata palla	14€
“Flautes” de pollastre (tacos cruixents) amb salsa vermella picant	9,5€
Magret a baixa temperatura amb salsa de pebre de Sichuan i lemongrass, acompanyat de pak choi i fonoll kimchi	13,5€
Txuletón’ de vaca vella (500 gr.) amb pebrots del padrón i ‘chimichurri’	28€

*Cuina de mercat, amb
producte de primera qualitat*

Del mar *a la boca*



Peixet fregit amb maionesa cítrica	9€
Sashimi de tonyina amb shiso, berros i ponzu de fruita de la passió	14,5€
Ceviche de reig i llagostins amb granitzat d' api i 'jalapeños'	13,5€
Musclos al sake amb toc de gingebre i fulla de llima Kaffir	9€
Salmó a la planxa amb puré de coliflor rostida, pastanaga glassejada i tirabecs	14€
Esqueixada de bacallà, pebrot escalibat i albergínia marinada	9€
'Salmorejo' amb pop a la planxa, oli d'alfàbrega i ceba cruixent	8,5€
Fideus negres amb escuma d'all i oli i cranc de closca tova en tempura	14€
Arròs amb sípia, gamba vermella i cloïsses	18€

*Plats cuinats amb
molt d'esperit*

Grand Finale



Esfera de tiramisú	5,5€
Conguito - escuma de xocolata, gelat de cacauet, brownie, crumble i crocant de quicos	6€
Fruita "Cru" amb té negre i llimona	5,5€
Trufes al toc de sal / Taronja i gingebre	5€

Marida els nostres postres amb

Vi dolç negre DOLÇ ORTO NEGRE (+4€)

Vi dolç blanc PETIT CALIGO (+4€)

Cava brut Nature MARIA RIGOL (+3€)

Qualsevol dels nostres còctels d'autor (+6€)

Tasta, prova i comparteix!

Preus en € amb IVA inclòs. En cas de tenir alguna intolerància o al·lèrgia, comunicuï-ho al nostre personal.

Brunch time

Ous ecològics



Remenats	7,5€
Pa de motlle artesà amb ous remenats, bacó, xampinyons, ruca i formatge parmesà	
Benedictine	9€
Pa de moltlle artesà amb ous escaldats, bacó, espinacs, patates al forn i salsa holandesa	
Atlantic	9,5€
Pa de moltlle artesà amb ous escaldats, ruca, salmó marinat i salsa holandesa	
Pumpernikel	7,5€
Alvocat, salmó, ou escaldat, ruca, salsa holandesa i anet sobre torrada de pa d'ordi torrat i cereals	

Afageix toppings als teus ous:

Pollastre	+2€
Formatge parmesà	+1,5€
Patates al forn	+1€
Bacó	+1,5€
Alvocat	+2,5€
Xampinyons	+1€

Chilaquiles amb pollastre	8€
Totopos amb ou ferrat, salsa mexicana, crème fraîche, alvocat, pollastre i escorça de porc	
Shakshuka	8€
Ous fornejats en salsa de tomàquet picant, verdures, ceba i espècies	

Torrades & pancakes



Torrades de pa artesà de massa mare amb mantega i melmelada	3€
Torrada de pa artesà de massa mare amb mató, fruits vermells, mel i fruits secs	4,8€
Torrada d'alvocat, tomàquet de temporada, brots de soja i sèsam	8,5€
Torrada de pa artesà amb tomàquet	3€
Pancakes amb fruita i sirope o xocolata	5,5€

Entrepanes & planxats



Planxat de pollastre	6,5€
Pollastre a baixa temperatura, espinacs, ceba confitada, tomàquets cherry, parmesà i salsa dijonesa japonesa	
Chicha Burger	8,5€
Carn de vaca vella i bacó amb tomàquet, enciam, formatge i 'pepinillos'	
Limóna veggie Burger	7,5€
Hamburguesa de lleties amb tomàquet, enciam, formatge i 'pepinillos'	
Bikini Limóna	6,5€
Pa de motlle artesà, maionesa trufada, formatge i pernil dolç	

Els entrepanes van acompanyats de coleslaw i patates al forn.

Sincronitzades	6€
Truites de farina de blat farcida de pernil i formatge amb pico de gallo	

Amanides & bols



Amanida Limóna	7,5€
Enciam, ruca, espinacs, mató, cherrys, avellanes, alvocat i vinagreta de mostassa	
Salmon poke bowl	9€
Arròs amb alvocat, edamame, cogombre, salmó, remolatxa, pinya, brots de soja i sèsam negre amanit amb vinagreta de soja, mel, wasabi i llima	
Bol de fruita fresca variada	4€
Bol de iogurt amb granola i fruita	4,5€

Pastissos & galetes



Pastís de pastanaga	4€
Pastís d'oreo	4,5€
Red Velvet	4€
Lemon pie	4€
Cheesecake	3,5€
Cookie de xocolata i avellana	1€
Brownie	3,8€

Dissabtes, diumenges & festius de 10h a 14h!