
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	2,7€
Chicha mix músclos o seitons	6€
Peperoncinis farcits	2€
Rodanxes de calamar	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€
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva Arbequina	2,5€

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

*Más de 50 referencias de conservas portuguesas.
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*



Carpaccio de portobello amb vinagreta de tomàquet sec, pinyons i tàperes	7,5€
Amanida de sindria amb tomàquet de temporada i anacards amb un toc de bloody mary	7€
Les nostres Braves, Braves!!!	5,5€
Sopa freda de cogombre amb picada de vieira, poma verda i cruixent d'alfàbrega	7,5€
Carbassó farcit de verdures gratinat al forn amb salsa de tomàquet	7,5€
Burrata amb gaspatxo verd, fruita de temporada i oli d'alfàbrega	11,5€
Pasta fresca al pesto de coriandre, pipes de carbassa i escuma de parmesà	9€

Pissarres *salades*



Pernil 100% ibèric de gla 80g 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 rostit de pollastre (u.)	2€
La Croqueta menorquina amb sobrassada i formatge de maó (u.)	2€
Ous ecològics a baixa temperatura amb cremós de patata, mongeta verda i foie poele	12€
Presa ibèrica marinada, pols d'olives negres, piparres, remolatxa i formatge	13,5€
Pa de Pagès amb foie mi-cuit, ceps confitats, ceba caramel·litzada, ruca i poma àcida	11€
Steak tartar cremós al chipotle amb amanida de fulles i xips de yuca	12,5€
Tacos de 'carnitas' amb xilis en escabetx casolà	13€
Guatlla lacada al forn amb els seus ous marinars i patates fregides	11€
'Txuletón' de vaca vella (500 gr.) amb pebrots del padrón, salsa de pebre verd i 'chimichurri'	28€

*Cuina de mercat, amb
producte de primera qualitat*

Del mar *a la boca*



Peixet fregit amb maionesa cítrica	9€
Aguachile de llagostins marinats en llima, cogombre, cilantre i jalapeños	13,5€
Calamars de platja en salsa	12,5€
Musclos al sake amb toc de gingebre i fulla de llima Kaffir	9€
Tartar de salmó amb aguacate i maionesa de wasabi	13€
Peix de llotja marinat en salsa miso i mel, acompanyat d'edamame i pack choi	16€
Papillot de peix de llotja amb verdures i farigola fresca	13,5€
Fideus negres amb escuma d'all i oli i cranc de closca tova en tempura	14€
Arros caldós de cloïsses i escamarlans amb aire d'all i julivert	18€

*Plats cuinats amb
molt d'esperit*

Grand Finale



Esfera de tiramisú <i>Marida'l amb vi dolç negre DOLÇ ORTO NEGRE (+4€)</i>	5,5€
Pinya colada. Pinya al rom amb crema de coco, crumble de canyella i gelat de iogurt (+6€) <i>Marida'l amb el còctel CARIBBEAN NIGHTS</i>	6€
Pa de pessic de blat de moro amb sopeta de xocolata negra al tequila, crispetes amb cacao i cruixent de quicos <i>Marida'l amb el còctel AMORES PERROS (+6€)</i>	5,5€
Trufes al toc de sal / Taronja i gingebre <i>Marida'l amb vi dolç blanc PETIT CALIGO (+4€)</i>	5€

Tasta, prova i comparteix!

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

CHICHA