

# Chicha, de Pe a Plats

## Platos y platillos para compartir!



Ensalada de patata ratte con encurtidos, rúcula, huevo, almendras y vinagreta de miel y mostaza	7,5€
Ensalada tibia de queso Tomino, espinacas a la catalana con romesco y cebolla agri dulce	8,5€
Crema de calabaza al horno con pistachos, manzana verde, crema de curry y huevas de salmón	7€
'Pescaito' frito con mayonesa cítrica	9€
Mejillones al sake con toque de jengibre y hoja de lima Kaffir	9€
Presas ibéricas marinadas, cocidas a baja temperatura, polvo de olivas negras, piparras, remolacha y queso	13,5€
La Croqueta de pollo asado (u.)	2€
La Croqueta de bacalao y pimientos del piquillo	2€
Nuestras Bravas, Bravas!!!	5,5€
Tostadas de maíz con verduritas, trompetas de la muerte, frijoles negros y queso feta	8€
Huevos ecológicos a baja temperatura con migas manchegas y jamón ibérico	9€
Canelón de la casa con bechamel de ceps y aceite de trufa (gallina, ternera y cerdo)	12€
Pan de payés con foie mi-cuit, ceps confitados, cebolla caramelizada, rúcula y manzana ácida	11€

## Clasicos irresistibles



Jamón 100% ibérico de bellota 80g D.O. Guijuelo y pan con tomate	17€
Pizarra de quesos selección especial del chef de 5 variedades	13€

Calamares de playa en salsa	12€
Sashimi de salmón curado en casa con hoja de shiso, berros y ponzu de maracuyá	13,5€
Steak tartar cremoso al chipotle con ensalada de hojas y chips de yuca	14€
Tacos de 'carnitas' con chiles en escabeche casero	13€
Risotto de albahaca y perejil con vieira y flor de calabacín en tempura	16€
Cazuelita de arroz mar y montaña de morcilla, panceta y cocochas de bacalao	15€
Papillot de pescado de lonja con verduras y tomillo fresco	13,5€
Bacalao con 'mongetes de Santa Pau', acelgas, butifarra del Perol y ajos tiernos	15€
Cordero a baja temperatura con baba ganoush, mató, tomate concassé y berenjena frita	15€
'Txuletón' de vaca vieja (500 gr.) con pimientos del padrón, salsas de pimienta verde y chimichurri	28€

## Grand Finale



Esfera de tiramisú	5,5€
Texturas de chocolate <i>Maridalo con vino dulce negro DOLÇ ORTO NEGRE (+4€)</i>	6,5€
Boniato confitado con canela, anís y cardamomo, crumble, crema inglesa y helado de yogur <i>Maridalo con vino dulce blanco PETIT CALIGO (+4€)</i>	5€
Trufas al toque de sal / 'Naranja y jengibre <i>Maridalo con cava MARIA RIGOL BRUT NATURE (+3€)</i>	5€

## Platos, platillos & postres



# De Vermut & en Conserva

## Vermutería con chicha



Olivas Chicha - mezcla de olivas picantes	2€
Olivas Limoná - mezcla de olivas suaves	2€
Patatas Chips	2€
Banderilla de anchoa y/o boquerón (u.)	1€
Boquerones en vinagre	3€
Anchoas 00 (u.)	1€
Chicha Mix - patatas extra gruesas, olivas picantes, boquerones y guindilla	5€
'Totopos' con guacamole	6€
Humus	4€
Humus de remolacha	4,5€
Ensaladilla rusa	5€
Ración de pan	1,2€
Pan de coca con tomate y aceite de oliva de Arbequina	2,5€

## Vermutería en conserva



Berberechos	6,5€
Navajas	6€
Almejas	9€
Zamburiñas	4€
Cañailas	3,5€
Mejillones en escabeche	3,5€
Langostillo al natural	4,5€
Rodajas de calamar	4€
Chipirones en aceite de oliva	5,5€
Conservas de Portugal	S/LI

Más de 50 referencias de conservas portuguesas.  
Pregunta a nuestro equipo o echa un vistazo a nuestra tienda.

## Packs Vermuteros

<b>Canalla</b> - Olivas, patatas, mejillones en escabeche y 2 vermuts de la casa	10€
<b>Señorito</b> - Olivas, patatas, berberechos y 2 vermuts Yzaguirre reserva	18€
<b>En compañía</b> - 2 olivas, 2 patatas, langostinillos, mejillones en escabeche y botella de 1L de vermut de la casa	30€

*Cocina de mercado, con producto de primera calidad y cocinado con mucho espíritu... prueba o comparte.*

Precios en € con IVA incluido. En caso de tener alguna intolerancia o alergia, comunicalo a nuestro personal.

