

Chicha, de Pe a Plats

Platos y platillos para compartir!



Ensalada verde con melón al vino de Jerez, mató y polvo de jamón	8€
Ensalada de tomate de temporada, espuma de pepino, olivas Kalamata y cebolla de Figueres 'esparracada'	7€
Carpaccio de salmón marinado con hinojo encurtido y yogur de mostaza violeta	10€
'Pescaito' frito con mayonesa cítrica	9€
Mejillones al sake con toque de jengibre y hoja de lima Kaffir	9€
Salmorejo con pulpo a la plancha, aceite de albahaca y cebolla crujiente	7,5€
Croquetas de pollo asado (u.)	2€
Croquetas de parmesano, romero y ajos tiernos (u.)	2€
Nuestras Bravas, Bravas!!!	5,5€
Rollitos vietnamitas de bulgur moreno, tofu marinado y verduras con salsa de coco	7,5€
Paté casero de conejo, foie y berenjena escalibada	10€
Pan de payés, escalibada, feta y cebolla confitada	8€
Pan de payés con foie mi-cuit, ceps confitados, cebolla caramelizada, rúcula y manzana ácida	11€
Alitas de pollo tempurizadas con salsa agridulce acompañadas con salsa ranch	8€

Sashimi de bonito curado en casa con hoja de shiso, berros y ponzu de maracuyá	12,5€
Steak tartar cremoso al chipotle con ensalada de hojas y chips de yuca	14€
Tacos de rabo de toro con salsa de chile pasilla	16€
Risotto de albahaca y perejil con vieira y flor de calabacín en tempura	15€
Cazuelita de arroz negro con sepioneta, gamba roja de Huelva y alioli	17€
Papillot de pescado de lonja con verduras y tomillo fresco	13,5€
Bacalao confitado con cítricos y crema de guisantes	14€
Pollo especiado con ensalada de alga wakame y girgolas salteadas con jengibre, soja, ajo y perejil	12€
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€
Costillas de cerdo Duroc a baja temperatura lacadas con hinojo y pak choi	15€

Clasicos irresistibles



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

Grand Finale



Esfera de tiramisú	5,5€
Sopita de chocolate con helado de frambuesa, crumble de yogur y bizcocho de acao aireado <i>Maridalo con vino dulce blanco PETIT GALIGO (+4€)</i>	6€
Granizado de tamarindo con tequila, mango y chile piquín	5,5€
Trufas al toque de sal / "Earl Grey" <i>Maridalo con vino dulce negro DOLÇ ORTO NEGRE (+4€)</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.*

*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.

