
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*



Amanida de fulles amb patata ratte, salmó fumat, verduretes i crema d'anet	9€
La Croqueta de ceps	2€
Endivies confitades, puré de moniato, crema de cabrales, nous, favetes i pasta d'avellanes	8€
Les nostres Braves, Braves!!!	5,5€
Xips de carxofes amb romesco i salsa tàrtara	9€
Sopa de ceba	7,5€
Pa amb tomàquet i oli d'oliva extra verge	2,5€

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€
Burrata amb bressaola, pesto de ruca i vinagreta de pinyons i piparras	13,5€
Caneló d'ànec i poma amb beixamel trufada	12,5€
Bolets de temporada amb botifarra del perol i ou eco a baixa temperatura	15,5€
Terrina de foie micuit i ceps amb ceba caramel·litzada i cruixent de poma	13€
Galta de porc ibèrica amb salsa de coco, curri verd i cremós de porro	12,5€
Tacos de costella de porc 'encacahuetada' acompanyats de fesols negres	13€
Terrina de xai desossat, cremós de moniato i ravigote	16€
Magret a baixa temperatura amb salsa de pebre de Sichuan i citronel·la, acompanyat de taronja i fonoll al kimchi	13,5€
Risotto de botifarra negra amb foie	15€
'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€
Torrades de reig fregit amb amanida de col morada, cogombre, coriandre i maionesa de xipotle	16€
Calamars de platja en salsa	12,5€
Musclos al sake amb toc de gingebre i fulla de llima Kaffir	9€
Salmó en crosta de festuc i anet, puré de coliflor rostida i pastanaga glacejada	16€
Peix de llotja marinat en salsa miso i mel, acompanyat d'edamame i pack choi	17€
Trinxat amb pop	14€
Mar i muntanya de vieira amb cansalada cruixent, puré de celery i poma verda	13€
Cassoleta de bacallà amb cigrons, espinacs i escuma de pil-pil	12€

*Plats cuinats amb
molt d'esperit*

Grand Finale



Esguera de tiramisú	5,5€
Tatin de poma, creme fraische i romaní amb gelat de iogurt	5,5€
Conguito - escuma de xocolata, gelat de cacauet, brownie, crumble i crocant de quicos	6€
Trufes al toc de sal / Taronja i gingebre	5€
<i>Marida els nostres postres amb</i>	
<i>Vi dolç negre DOLÇ ORTO NEGRE (+4€)</i>	
<i>Vi dolç blanc PETIT CALIGO (+4€)</i>	
<i>Cava brut Nature MARIA RIGOL (+3€)</i>	
<i>Qualsevol dels nostres còctels d'autor (+6€)</i>	

Tasta, prova i comparteix!

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

CHICHA