

---

**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*



<b>Canalla</b> Olives, patates, musclos en escabetx i 2 vermuts de la casa	10€
<b>Senyoret</b> Olives, patates, escopinyes i 2 vermuts Yzaguirre reserva	18€
<b>En companyia</b> 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.

---

CHICHA