

---

**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€   |
| Chicha mix seitons                     | 6€   |
| Peperoncinis farcits                   | 2,5€ |
| Banderilla mixta                       | 1€   |
| Seitons en vinagre                     | 3€   |
| Sardina marinada amb oliva gordal      | 3€   |
| Anxoves 00 (u.)                        | 1€   |
| Ensaladilla russa                      | 5€   |
| Hummus                                 | 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><br>Olives, patates, musclos en escabetx<br>i 2 vermuts de la casa                                      | 10€ |
| <b>Senyoret</b><br>Olives, patates, escopinyes<br>i 2 vermuts Yzaguirre reserva                                       | 18€ |
| <b>En companyia</b><br>2 olives, 2 patates, peperoncinis, musclos en escabetx<br>i ampolla de 1L de vermut de la casa | 30€ |

---

## De l'hort *a la taula*

---



|   |      |
|---|------|
| La Croqueta de ceps (u.)  | 2€   |
| Amanida de brots de salmó fumat, verdures confitades en vinagre, crema d'anet i xips vegetals | 8€   |
| Taboulé de bulgur morè amb cogombre, rave, fonoll, ou de guatlla, cilantre i menta            | 7,5€ |
| Crema de carbassa al forn amb festuc, poma verda, curri i cruixent de porro                   | 6,5€ |
| Les nostres Braves, Braves!!!   | 5,5€ |
| Xips de carxofes fregides amb romesco i salsa tàrtara   | 9€   |
| Pa amb tomàquet i oli d'oliva extra verge   | 2,5€ |

---

## Pissarres *salades*

---



|   |     |
|---|-----|
| Pernil 100% ibèric de gla<br>D.O. Guijuelo i pa amb tomàquet      | 17€ |
| Pissarra de formatges<br>selecció especial del xef de 5 formatges | 13€ |

## Del camp al plat



|   |       |
|---|-------|
| La Croqueta de pernil ibèric (u.)   | 2€    |
| Caneló de galta de vedella al vi negre amb beixamel trufada                                     | 11€   |
| 'Tomino boscaiolo' amb speck, pesto de ruca, ceba agredolça i escarola amb vinagreta de pinyons | 9€    |
| 'Magnum' de foie micuit amb ametlles, gerds, pebre rosa i melmelada de taronja amarga           | 12,5€ |
| Tacos de carnitas amb xiles en vinagre casolans i pico de gallo                                 | 13€   |
| Steak tartar cremós al xipotle amb amanida de fulles i patata palla                             | 12,5€ |
| Guisat de bolets de temporada amb botifarra de perol, alls tendres i ous a baixa temperatura    | 14€   |
| Filet Ibèric marinat amb chutney de tomàquet, salsa chicha i reducció de vermut                 | 11,5€ |
| Risotto de ceps i foie amb escuma calenta de parmesà  | 15€   |
| 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*



---

|   |       |
|---|-------|
| Pop a la planxa amb cremós de patata, all i Idiazabal   | 13,5€ |
| Suquet Thai amb rap, llagostins, shitake i pak choi   | 14,5€ |
| Salmó a la planxa amb puré de castanyes, espinacs i xips de moniato   | 14€   |
| Flautes de peix (tacos cruixents ) amb salsa vermella, creme fraiche i formatge feta                        | 9,5€  |
| Mar i montaña de vieiras amb cansalada de porc confitada, puré de coliflor rostida, demi glace i poma verda | 13€   |
| Peixet fregit amb shichimi togarashi i maionesa cítrica   | 9€    |
| Musclos al sake amb bitxo vermell tailandès, citronel·la i fulla de llima kaffir                            | 9€    |
| Arròs amb sípia, gamba vermella i cloïsses  | 16€   |

*Plats cuinats amb  
molt d'esperit*

---

# Grand Finale



---

|   |      |
|---|------|
| Flam de crema catalana amb sopa de llimona i gíngebre | 5,5€ |
| El nostre tiramisú                                    | 5,5€ |
| Coulant de xocolata amb gelat de cacauet              | 6€   |
| Trufes al toc de sal / Taronja i pebre negre          | 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, comunicui-ho al nostre personal.

---

CHICHA