
Vermutería gastronómica



Platos y platillos para compartir

Vermutería *con chicha*



Olivas Chicha, mezcla de olivas picantes	2,5€
Olivas Limoná, mezcla de olivas suaves	2,5€
Patatas Chips	2€
Cocodrilo (pepinillo gigante con boquerón, tomate seco y oliva gordal)	2,7€
Chicha Mix, mejillones o boquerones	6€
Peperoncinis rellenos	2,5€
Rodajas de calamar (tapa)	3,5€
Banderilla mixta	1€
Boquerones en vinagre	3€
Sardina marinada con oliva gordal	3€
Anchoas 00 (u.)	1€
Ensaladilla rusa	5€
Humus	4€
Ración de pan	1,2€

De Vermut & en Conserva

Vermutería *en conserva*



Berberechos	6,9€
Navajas	6€
Almejas	9€
Mejillones en escabeche	3,9€
Rodajas de calamar	5,5€
Conservas de Portugal	S/L

Pregunta a nuestro equipo o echa un vistazo a nuestra tienda.

Packs *vermuteros*



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

Del huerto *a la mesa*



Ensalada de hojas con patata ratte, salmón ahumado, verduritas y crema de eneldo	9€
La Croqueta de ceps (u.)	2€
Endivias confitadas, puré de boniato, crema de cabrales, nueces, habitas y pasta de avellanas	8€
Nuestras Bravas, Bravas!!!	5,5€
Chips de alcachofas con romesco y salsa tártara	9€
Sopa de cebolla	7,5€
Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra	2,5€

Pizarras *saladas*



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€

Del campo *al plato*



La Croqueta de pollo asado (u.)	2€
Burrata con bressaola, pesto de rúcula y vinagreta de piñones y piparras	13,5€
Canelón de pato y manzana con bechamel trufada	12,5€
Setas de temporada con butifarra del perol y huevo eco a baja temperatura	15,5€
Terrina de foie micuit y ceps con cebolla caramelizada y crujiente de manzana	13€
Galta de cerdo ibérica con salsa de coco, curry verde y cremoso de puerro	12,5€
Tacos de costilla de cerdo encacahuetaada acompañado de frijoles negros	13€
Terrina de cordero deshuesado, cremoso de boniato y ravigote	16€
Magret a baja temperatura con salsa de pimienta de Sichuan y citronela, acompañado de naranja e hinojo al kimchi	13,5€
Risotto de butifarra negra con foie	15€
'Txuletón' de vaca vieja (500 gr.) con pimientos del padrón, salsas de pimienta verde y chimichurri	28€

*Cocina de mercado con
producto de primera calidad*

Del mar *a la boca*



'Pescaito' frito con mayonesa cítrica	9€
Tostadas de corvina frita con ensalada de col morada, pepinillo, cilantro y mayonesa de chipotle	16€
Calamares de playa en salsa	12,5€
Mejillones al sake con toque de jengibre y hoja de lima Kaffir	9€
Salmón en costra de pistacho y eneldo, puré de coliflor rustida y zanahoria glaseada	16€
Pescado de lonja marinado en salsa miso con miel, acompañado de edamame y pack choi	17€
Trinxat con pulpo	14€
Mar y montaña de vieira con panceta crujiente, puré de celery y manzana verde	13€
Cazuelita de bacalao con garbanzos, espinacas y espuma de pilpil	12€
Arroz con sepia, gamba roja y almejas	18€

*Platos cocinados con
mucho espíritu*

Grand Finale



Esfera de tiramisú	5,5€
Tatin de manzana, creme fraische y romero con helado de yogur	5,5€
Conguito - espuma de chocolate, helado de cacahuete, <i>brownie, crumble y crocante de quicos</i>	6€
Trufas al toque de sal / Naranja y jengibre	5€

Marida nuestros postres con:

Vino dulce negro DOLÇ ORTO NEGRE (+4€)

Vino dulce blanco PETIT CALIGO (+4€)

Cava brut Nature MARIA RIGOL (+3€)

Cualquiera de nuestros cócteles de autor (+6€)

Prueba, comparte y disfruta!

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

CHICHA