

---

## 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*



---

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

---

## **Del huerto** *a la mesa*

---



La Croqueta de espárragos e Idiazábal (u.)	2€
Raviolone artesanal de mascarpone y albahaca fresca	11€
Ensalada de lentejas con pesto, ventresca de atún, queso feta, pepino y piquillo	8,5€
Ensalada de tomate de temporada, espuma de pepino, olivas Kalamata y cebolla de 'Figueres' esparracada	7€
Burrata con gazpacho verde, vinagreta de piparras, tomate seco y piñones	11€
Nuestras Bravas, Bravas!!!	5,5€
Berenjenas fritas con miel de caña	7,5€
Rollitos vietnamitas de verduritas con salsa de coco y sweet chili	8€
Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra	2,5€

---

## **Pizarras** *saladas*

---



Jamón 100% ibérico de bellota 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 jamón ibérico (u.)	2€
Tacos de ternera estofada con salsa verde y corteza de cerdo	14€
Terrina de foie con gel de mango y mermelada especiada de tomate	13,5€
Steak tartar cremoso al chipotle con ensalada de hojas y patata paja	14€
“Flautas” de pollo (tacos crujientes) con salsa roja picante	9,5€
Magret a baja temperatura con salsa de pimiento de Sichuan y lemongrass, acompañado de pak choi e hinojo kimchi	13,5€
Txuleton' de vaca vieja (500 gr.) con pimientos del padrón y 'chimichurri'	28€

*Cocina de mercado con  
producto de primera calidad*

## **Del mar** *a la boca*



Pescadito frito con mayonesa cítrica	9€
Sashimi de atún con shiso, berros y ponzú de fruta de la pasión	14,5€
Ceviche de corvina y langostinos con granizado de apio y jalapeños	13,5€
Mejillones al sake con toque de gengibre y i hoja de lima Kaffir	9€
Salmón a la plancha con puré de coliflor asada , zanahoria glaseada y tirabeques	14€
'Esqueixada' de bacalao, pimiento escalibado y berenjena marinada	9€
'Salmorejo' con pulpo a la plancha, aceite de albahaca y cebolla crujiente	8,5€
Fideos negros con espuma de alioli y cangrejo de cáscara blanda en tempura	14€
Arroz con sepia, gamba roja y almejas	18€

*Platos cocinados con  
mucho espíritu*

---

# Grand Finale



---

Esfera de tiramisú	5,5€
Conguito - espuma de chocolate, helado de cacahuete, brownie, crumble y crocante de kikos	6€
Fruta "Cru" con té negro y limón	5,5€
Trufas al toque de sal / Naranja y genjibre	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