
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*



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.

Brunch time

Huevos ecológicos



Revueltos 7,5€

Pan de molde artesanal con huevos revueltos, bacon, champiñones, rúcula y queso parmesano

Benedictine 9€

Pan de molde artesanal con huevos escaldados, bacon, espinacas, patatas al horno y salsa holandesa

Atlantic 9,5€

Pan de molde artesanal con huevos escaldados, rúcula, salmón marinado y salsa holandesa

Pumpernikel 7,5€

Aguacate, salmón, huevo escalfado, rúcula, salsa holandesa y eneldo sobre tоста de pan de cebada tostada y cereales

Añade más toppings a tus huevos:

Pollo	+2€
Queso parmesano	+1,5€
Patatas al horno	+1€
Bacon	+1,5€
Aguacate	+2,5€
Champiñones	+1€

Chilaquiles con pollo 8€

Totopos con huevo frito, salsa mexicana, crème fraîche, aguacate, pollo y corteza de cerdo

Shakshuka 8€

Huevos horneados en salsa de tomate picante, verduras, cebolla y especias

Tostadas & pancakes



Tostadas de pan artesanal de masa madre con mantequilla y mermelada 3€

Tostada con mató, frutos rojos frescos, miel y frutos secos 4,8€

Tostada de aguacate, tomate de temporada, brotes de soja y sésamo 8,5€

Tostada con tomate 3€

Pancakes con fruta y sirope o chocolate 5,5€

Bocadillos & planchados



Planchado de pollo 6,5€

Pollo a baja temperatura, espinacas, cebolla confitada, tomates cherry, parmesano y salsa dijonesa japonesa

Chicha Burger 8,5€

Carne de vaca vieja y bacon con tomate, lechuga, queso i pepinillos

Limóná veggie Burger 7,5€

Hamburguesa vegetariana de lentejas con tomate, lechuga, queso y pepinillos

Bikini Limóná 6,5€

Pan de molde artesanal, mayonesa trufada, queso y jamón york

Los bocadillos van acompañados de coleslaw y patatas al horno.

Sincronizadas 6€

Tortillas de harina de trigo rellena de jamón y queso con pico de gallo

Ensaladas & bols



Ensalada Limóná 7,5€

Lechuga, rúcula, espinacas, mató, cherrys, avellanas, aguacate y vinagreta de mostaza

Salmon poke bowl 9€

Arroz con aguacate, edamame, pepino, salmón, remolacha, piña, brotes de soja y sésamo negro aliñado con soja, miel, wasabi y lima

Bol de fruta fresca variada 4€

Bol de yogur con granola y fruta 4,5€

Pasteles & cookies



Pastel de zanahoria 4€

Pastel de oreo 4,5€

Pastel Red Velvet 4€

Lemon pie 4€

Cheesecake 3,5€

Cookie de chocolate y avellana 1€

Brownie 3,8€

Sábados, domingos & festivos de 10h a 14h!