
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€
Chicha Mix boquerones	6€
Peperoncinis rellenos	2,5€
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 vermutos de la casa	10€
Señorito Olivas, patatas, berberechos y 2 vermutos Yzaguirre reserva	18€
En compañía 2 olivas, 2 patatas, peperoncinis, mejillones en escabeche y botella de 1L de vermut de la casa	30€

Del huerto *a la mesa*



La Croqueta de ceps (u.)	2€
Ensalada de brotes con salmón ahumado, verduras encurtidas, crema de eneldo y chips vegetales	8€
Taboulé de bulgur moreno con pepino, rábano, hinojo, menta, cilantro y huevos de codorniz	7,5€
Crema de calabaza al horno con pistachos, manzana verde, curry y crujiente de puerro	6,5€
Nuestras Bravas, Bravas!!!	5,5€
Chips de alcachofas fritas acompañadas de romesco y salsa tártara	9€
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€
Canelón de carrillera de ternera al vino tinto con bechamel trufada	11€
'Tomino boscaiolo' con speck, pesto de rúcula, cebolla agridulce y escarola con vinagreta de piñones	9€
'Magnum' de foie micuit con almendras, frambuesa, pimienta rosa y mermelada de naranja amarga	12,5€
Tacos de carnitas con chiles en vinagre caseros y pico de gallo	13€
Steak tartar cremoso al chipotle con ensalada de hojas y patata paja	12,5€
Guiso de setas de temporada con butifarra de perol, ajos tiernos y huevo a baja temperatura	14€
Solomillo Ibérico marinado con chutney de tomate, salsa chicha y reducción de vermut	11,5€
Risotto de ceps y foie con espuma caliente de parmesano	15€
Txuletón' 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*



Pulpo a la plancha con cremoso de patata, ajo e Idiazabal,	13,5€
Suquet Thai con rape, langostinos, shitake y pak choi	14,5€
Salmón a la plancha con puré de castañas, espinacas y chips de boniato	14€
Flautas de pescado (tacos crujientes) con salsa roja, creme fraiche y queso feta	9,5€
Mar y montaña de Vieiras con panceta de cerdo confitada, puré de coliflor asada, demi glace y manzana verde	13€
Pescadito frito con shichimi togarashi y mayonesa cítrica	9€
Mejillones al sake con guindilla roja tailandesa, citronella y hoja de lima kaffir	9€
Arroz con sepia, gamba roja y almejas	16€

*Platos cocinados con
mucho espíritu*

Grand Finale



Flan de crema catalana con sopa de limón y jengibre	5,5€
Nuestro tiramisú	5,5€
Coulant de chocolate con helado de cacahuete	6€
Trufas al toque de sal / Naranja y pimienta negra	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