

Para picar!



Ostra Krystale Normandia Nº3 con ponzu de mango	4,75€
Anchoa del Cantábrico "00" (un.)	1,80€
Ensaladilla rusa con huevas de trucha de río	5,70€
Chips de berenjena con miel de caña (v)	9,90€
Ensalada de tomates de temporada y cebolla 'cop de puny' con ventresca de atún	8,50€
Trio de hummus, mutabal y muhammara (v)	12,00€
Hojaldre con sardina ahumada y chutney de tomate y olivada	5,00€
La Croqueta de pollo asado	2,20€
La Croqueta de mozzarella y tomates secos (v)	2,20€
Pescaito frito con mayonesa citrica	9,90€
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen (v)	2,80€
Jamón ibérico D.O. Guijuelo (60gr.) y pan con tomate	17,00€
Quesos artesanos de pequeños productores (v)	13,80€
Tortilla abierta de langostinos y ajos tiernos	13,80€
Estrellados de jamón ibérico con huevos eco	10,50€
Estrellados de espárragos con huevos eco (v)	9,50€
Estrellados de foie con huevos eco	11,50€
Bikini trufado de porchetta y scamorza	7,80€

Vermuteria con chicha



Chips	2,50€
Boquerones	4,50€
Olivas suaves o picantes	3,00€
Chicha Mix	6,00€
Pepperoncinis rellenos de feta	2,50€
Banderilla de anchoa y boquerón	1,50€
Berberechos	7,50€
Mejillones en escabeche	4,50€

Packs Vermuteros

Canalla

Olivas, chips, mejillones en escabeche y 2 vermuts Cinzano 11,00€

Señorito

Olivas, chips, berberechos y 2 vermuts Yzaguirre reserva 18,00€

En compañía

2 olivas, 2 chips, pepperoncinis, mejillones en escabeche y botella de 1L de vermut de la casa 30,00€

Platillos



Burrata con fresas y tomates (v)	12,00€
Ajoblanco de melón (v)	8,50€
Quesadillas de cordero marinado	13,50€
Steak tartar cremoso al chipotle	13,70€
Presa ibérica con foie al Jeréz	17,50€
Tartar de salmón con remolacha y mango	13,70€
Ceviche de langostinos	16,70€
Parrillada de verduras de temporada (v)	12,50€
Mejillones al sake con guindilla thai y lima kaffir	9,90€
Aguachile de entrecot	17,00€
'Txuletón' de vaca vieja (500 gr.)	31,00€
Tacos estilo Baja California de corvina	14,00€
Pulpo a la plancha con cremoso de Idiazábal	15,90€
Costilla de cerdo lacada a baja temperatura	14,70€
Arroz de almejas y bacalao	16,00€



PREGUNTA POR LAS SUGERENCIAS DEL DÍA

Postres caseros



Trufas al toque de sal / café	6,00€
Tarrina de Lemon Pie	6,00€
Tarta de queso	6,00€
Tropical	6,50€

Vinos dulces a copa (el mejor maridaje)

Petit Caligo (D.O.Penedès) Sauvignon blanco y Chardonnay (botritis noble)	5,00€
Terrenal (D.O. Tarragona) Garnatxa y Cabernet Sauvignon	4,50€



O SI PREFIERES UN DELICIOSO Y DIGESTIVO CÓCTEL
(pregunta por nuestra carta de cócteles)