

... per fer el VERMUT

...para hacer el VERMUT



Seitons marinars amb vinagre de vi
Boquerones marinados en vinagre de vino / (6.50€)

Gamba de Huelva fregida a l'Andalusa
Gamba de Huelva frita a la Andaluza / (9.50€)



Truita de patata d'ous de Calaf amb ceba confitada feta al moment
Tortilla de patata de huevos de Calaf con cebolla confitada hecha al momento / (6.50€)

Anxoves del Cantàbric 00
Anchoas del Cantábrico 00 / (2.80€/u)



Lloms de sardina fumada amb mantega d'herbes
Lomos de sardina ahumada con mantequilla de hierbas / (8€)



Moixama de tonyina
Mojama de atún / (9€)

Assortiment de formatges: Manxec, Stilton blue, cabra tendre i vaca sec del Pirineu
Surtido de quesos: Manchego, Stilton blue, cabra tierno y vaca seco del Pirineo / (11.50€)

Ventresca de tonyina amb oli verge i tàrtar de tomàquet
Ventresca de atún con aceite de oliva virgen y tártar de tomate / (9.50€)

Amanida Russa, palets, pernil de gla "DO Jabugo" amb maionesa casolana d'anxoves
Ensaladilla Rusa, picos, jamón Ibérico de bellota "D.O. Jabugo" con mayonesa casera de anchoas / (7€)

Pernil Ibèric de gla "DO Jabugo"
Jamón Ibérico de bellota "D.O. Jabugo" / (14€)



Cassoleta de musclos "Saint Michel"
Cazuelita de mejillones "Saint Michel" / (9€)

Navalles Gallegues a la brasa, encenalls de pernil Ibèric i cítrics
Navajas a la brasa Gallegas, virutas de jamón Ibérico y cítricos / (10.80€)

Escopinyes Gallegues a la brasa marinades amb oli d'oliva verge
Berberechos Gallegos a la brasa marinados con aceite de oliva virgen / (13€)

Graellada de closca a la llauna (escopinyes, cloïsses, musclos, navalles...)
Parillada de "closca a la llauna" (berberechos, almejas, mejillones, navajas...) / (15.50€)

Croquetes casolanes de cua de bou
Croquetas caseras de rabo de toro / (2€/u)



Croquetes casolanes d'ànec, pinyons i panses
Croquetas caseras de pato, piñones y pasas / (2.20€/u)

Croquetes casolanes de Pernil Ibèric "DO Jabugo"
Croquetas caseras de Jamón Ibérico "D.O. Jabugo" / (2.20€/u)



Pebrots del padró amb escames de sal
Pimientos del padrón con escamas de sal / (5.50€)

Les Braves Canalles amb bitxo i pebre vermell la Vera
Las Bravas Canallas con guindilla y pimentón de la Vera / (4.50€)

Pa de vidre amb tomàquet de penjar
Pan de cristal con tomate de colgar / (3.50€)

les Ostres

las Ostras

Ostra de la Bretanya Francesa amb xalota
Ostra de la Breña Francesa con chalota / (3.50€)

Dues ostres de la Bretanya & Copa de Cava Anna Blanc de Blancs
Dos ostras de la Breña & Copa de Cava Anna Blanc de Blancs / (9€)



Sis ostres de la Bretanya Francesa amb xalota
Seis ostras de la Breña Francesa con chalota / (19.50€)

Xips

Olives mortes

Escopinyes & Musclos
de
l'Espinaler

els Platets

los Platlillos

Tàrtar de tonyina "Bluefin", tàperes, tomàquet sec i olives d'Aragó
Tártar de atún "Bluefin", alcaparras, tomate seco y aceitunas de Aragón / (13.50€)

Vieires amb Foie i Parmentier de ceps
Vierias con Foie y Parmentier de "ceps" / (12.80€)

Cigrons amb vieires i botifarra negra
Garbanzos con vieiras y butifarra negra / (9.80€)

Timbal de galta de vedella, figues i foie caramel·litzat
Timbal de carrillera de ternera, higos y foie caramelizado / (9.80€)

Espatlla de xai a baixa Tº, carbassa i ceps
Paletilla de cordero a baja Tº, calabaza y "ceps" / (12€)

Mongeta de Santa Pau amb xipirons, allets i bitxo
Judía de "Santa Pau" con chipirones, ajitos y guindilla / (9€)

Steak tàrtar de vedella Gallega, torraderes i patata "Platillo"
Steak tártar de ternera Gallega, tostaditas y patata Platillo / (13.50€)



DESDE 1551
CODORNÍU

La VERMUTERIE

LaVermuterie

@LaVermuterie

#LaVermuterie

de l'Hort
del Huerto
(...arribat de La Boqueria)

Sopa de ceba amb torrada i formatge gratinat
Sopa de cebolla con tostada y queso gratinado / (7€)

Variat de tomàquets: Raf, Montserrat,
Cordebou, Barbastro i ceba tendra
*Variado de tomates: Raf, Montserrat,
Cordebou, Barbastro y cebolla tierna (7.50€)*

Amanida de quinoa, alvocat, coriandre, llima, taronja i api
Ensalada de quinoa, aguacate, cilantro, lima, naranja y apio / (7.50€)



els Arrossos
los Arroces

Arròs negre sec amb sípia de platja
Arroz negro seco con sepia de playa / (14€/p.p.)

Arròs amb vieires, ceps, sipietes i cansalada
Arroz con vieiras, "ceps", sepietas y panceta / (18€/p.p.)



Arròs a banda & Graellada de closca a la llaua
Arroz a banda & Parrillada de cáscara a "la llauna" / (24€/p.p.)

Prova les
**Braves més
Canalles!!!**

al Forn de carbó (Josper)
al Horno de carbón (Josper)

Pota de pop a baixa T° amb trinxat de patata
Pata de pulpo a baja T° con "trinxat" de patata / (10.80€)



Bacallà amb tomàquet, ceba morada, olives i coriandre
Bacalao con tomate, cebolla morada, olivas y cilantro / (15€)

Verdures al carbó amb romesco casolà i pernil de gla "DO Jabugo"
Verduras al carbón con romesco casero y jamón de bellota "D.O. Jabugo" / (9.50€)

Peix de llotja (segons el mar)
Pescado de lonja (según el mar)

Sipietes a la Donostiarra amb favetes baby
Sepietas a la Donostiarra con habitas baby / (11.50€)

Terrina de cua de bou amb ceps a l'essència de vermut negre
Tarrina de rabo de toro con "ceps" a la esencia de vermut rojo / (12€)

"Chuletón" Angus del País Basc, patata "platillo" i pebrots
Chuletón Angus del País Vasco, patata platillo y pimientos / (48€/2 pers.)

Filet de bou Gallec amb foie
Solomillo de buey Gallego con foie / (18€)

les Postres
los Postres

Pastís de pastanaga, coco, gingebre i gelat d'avellanes
Pastel de zanahoria, coco, jengibre y helado de avellanas / (6.25€)

Coulant de xocolata i gelat de vainilla fet al moment (10 minuts)
Coulant de chocolate y helado de vainilla hecho al momento (10 minutos) / (6€)

Flam de recuit de drap de Fonteta, mel i "chutney" de mango
Flan de requesón de trapo de Fonteta, miel y "chutney" de mango / (6.50€)

Pastís Tatin de poma de Lleida amb bola de gelat italià d'avellana
Tarta Tatin de manzana de Lleida con bola de helado italiano de avellana / (6.50€)

Copa de crema catalana casolana
Copa de crema catalana casera / (6€)

Gelat italià "Sandro Desii"
Helado italiano "Sandro Desii" / (4.50€)

Assortiment de formatges: Manxec, Stilton blue, cabra tendre i vaca sec del Pirineu
Surtido de quesos: Manchego, Stilton blue, cabra tierno y vaca seco del Pirineo / (11.50€)

Postres casolanes... Acompanya-les amb els nostres vins dolços.
Postres caseros... Acompáñalos con nuestros vinos dulces.