

Tapas!



Oyster Krystale Normandy N°3 with mango ponzu	4,75€
Anchovie from the Cantabrian "00" (ppu)	1,50€
Russian salad	5,70€
Aubergine chips with cane honey (v)	9,00€
Seasonal tomato and local onion salad with tuna	8,50€
Hummus, mutabal and muhammara trio (v)	11,00€
Smoked sardine puff pastry with chutney tomato and olive	5,00€
The roastet chicken croquette	2,00€
The mozzarella and dried tomatoes croquette (v)	2,00€
Fried fish with citrus mayonnaise	9,60€
Glass bread with tomato and extra virgin olive oil (v)	2,80€
Iberian ham D.O. Guijuelo (60gr.) and tomato bread	17,00€
Artisan cheese assortment from small producers (v)	13,80€
Open prawns and spring garlic omelette	13,80€
Fried eco eggs with iberian ham and fried potatoes	10,50€
Fried eco eggs with asparagus and fried potatoes (v)	9,50€
Fried eco eggs with foie and fried potatoes	11,50€
Porchetta and scamorza truffled bikini	7,80€

Appetizers with chicha



Potato Crisps	2,50€
Anchovies in vinegar	4,50€
Olives mild or spicy	3,00€
Chicha Mix	6,00€
Pepperoncinis filled with feta	2,50€
Skewered anchovies and 'boquerones' (ppu)	1,50€
Cockles	7,50€
Marinated muscles	4,50€

Appetizer packs

Canalla	
Olives, crisps, marinated muscles and 2 Cinzano vermouths	11,00€
Señorito	
Olives, crisps, cockles and 2 Yzaguirre reserva vermouths	18,00€
En compañía	
2 olives, 2 crisps, peperoncinis, marinated muscles and bottle of 1L of house vermouth	30,00€

Dishes



Burrata with strawberries and tomatoes (v)	12,00€
Almond, garlic and melon cold soup (v)	8,50€
Marinated lamb quesadillas	13,50€
Creamy chipotle steak tartare	13,70€
Iberian pork with foie cooked with Jeréz	17,50€
Salmon tartare with beetroot and mango	13,70€
Shrimp Ceviche	16,00€
Grilled seasonal vegetables (v)	12,50€
Sake mussels with Thai chilli and kaffir lime	9,90€
Entrecôte aguachile	17,00€
Old beef steak (500 gr.)	29,00€
Baja California corvina style tacos	14,00€
Grilled octopus with cheese and potato cream	15,90€
Low temperature lacquered pork rib	14,00€
Clam and cod rice	16,00€



ASK FOR THE SUGGESTIONS OF THE DAY

Desserts homemade



Truffles with touch of salt/ coffee	5,50€
Lemon Pie tub	6,00€
Cheesecake	5,50€
Tropical	6,50€

Sweet wines by the glass (the best pairing)

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



IF YOU PREFER A DELICIOUS AND DIGESTIVE COCKTAIL
(Ask for our cocktail menu)

Per picar!



Ostra Krystale Normandia N°3 amb ponzu de mango	4,75€
Anxova del Cantàbric "00" (un.)	1,50€
Ensaladilla russa amb ous de truita de riu	5,70€
Xips d'albergínia amb mel de canya (v)	9,00€
Amanida de tomàquets de temporada i ceba cop de puny amb ventresca de tonyina	8,50€
Trio d'humus, mutabal i muhammara (v)	11,00€
Pasta de full amb sardina fumada i chutney de tomàquet i olivada	5,00€
La Croqueta de rostit de pollastre	2,00€
Croqueta de mozzarella i tomàquets secs (v)	2,00€
Peixet fregit amb maionesa cítrica	9,60€
Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra (v)	2,80€
Pernil ibèric D.O. Guijuelo (60gr.) i pa amb tomàquet	17,00€
Formatges artesans de petits productors (v)	13,80€
Truita oberta de llagostins i alls tendres	13,90€
Estrellats de pernil ibèric amb ous eco	10,50€
Estrellats d'espàrrecs amb ous eco (v)	9,50€
Estrellats de foie amb ous eco	11,50€
Bikini trufat de porchetta i scamorza	7,80€

Vermuteria amb chicha

Patates Xips	2,50€
Seitons	4,50€
Olives suaus o picants	3,00€
Chicha Mix	6,00€
Peperoncins farcits de feta	2,50€
Banderilla d'anxova i seitó (u.)	1,50€
Escopinyes	7,50€
Musclos en escabetx	4,50€

Packs Vermuteros

Canalla	
Olives, xips, musclos en escabetx i 2 vermuts Cinzano	11,00€
Senyoret	
Olives, xips, escopinyes i 2 vermuts Yzaguirre reserva	18,00€
En companyia	
2 olives, 2 xips, peperoncins, musclos en escabetx i ampolla de 1L de vermut de la casa	30,00€

Preus en € amb IVA inclòs. En cas de tenir alguna intolerància o al·lèrgia, comuniqui-ho al nostre personal.

Platets



Burrata amb maduixes i tomàquets (v)	12,00€
Ajoblanco de meló	8,50€
Quesadillas de xai marinat	13,50€
Steak tartar cremós al xipotle	13,70€
Presca ibèrica amb foie al Xerès	17,50€
Tartar de salmó amb remolatxa i mango	13,70€
Ceviche de llagostins	16,00€
Graellada de verdures (v)	12,50€
Musclos al sake amb guindilla thai i llima kaffir	9,90€
Aguachile d'entrecot	17,00€
'Txuletón' de vaca vella (500 gr.)	29,00€
Tacos estil Baja California de corvina	14,00€
Pop a la planxa amb cremós de patata i Idiazabal	15,90€
Costella de porc lacada a baixa temperatura	14,00€
Arròs de cloïsses i bacallà	16,00€

PREGUNTA PER ELS SUGGERIMENTS DEL DIA

Postres casolans



Trufes al toc de sal / cafè	5,50€
Terrina de Lemon Pie	6,00€
Pastís de formatge	5,50€
Tropical	6,50€

O SI PREFEREIXES UN DELICIOS I DIGESTIU CÒCTEL
(pregunta per la nostre carta de còctels)



CONTIENE GLUTEN CRUSTÁCEOS HUEVOS PESCADO CACAHUETES SOJA LÁCTEOS FRUTOS DE CÁSCARA APIO MOS TAZA GRANOS DE SÁAMO DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS MO LUSCOS