BAR

LA VERMUTERIA

1858

IDEAL PARA EL VERMUT
Perfect for vermouth

Croquetas caseras de verdad (jamón brasa · carrillera ibérica · marisco) — 2,50€/*ud.*
Real homemade croquettes (grill ham · Iberian cheek pork · seafood)

Boquerones fritos adobados y cítricos — 9,00€
Marinated fried anchovies with citrus

Los mejillones vermuteros (al vapor o a la brasa) — 6,50€
"Vermuteros" mussels (steamed or grilled)

Tellinas — 8,50€
Clams

Nuestras bravas — 5,50€
Our "bravas"

Puntilla — 8,50€
Small fried cuttlefish

Calamar playa del Grao con su aderezo — 12,00€
Squid of Grao with its dressing

Gambas rebozadas con salsa agridulce — 10,75€
Breaded prawns with sweet and sour sauce

Calamar a la andaluza — 9,50€
Andalusian squid

Sepia rebozada — 9,50€
Breaded cuttlefish

PROTEÍNA PURA BRASA
Pure grill protein

Alitas de pollo a la brasa con salsa barbacoa y cebolla morada — 8,75€
Grilled chicken wings with barbecue sauce and purple onion

Chupa chups de pollo con parmentiere, soja a la miel y lima — 8,75€
Suck chicken chops with parmentier, honey soy and lime

Huevos al plato de carbón con jamón y foie — 9,50€
Eggs on charcoal plate with ham and foie

Pluma ibérica con salsa de higos y whiskey — 14,50€
Iberian pork belly with figs and whiskey sauce

Secreto a la brasa con estofado de setas al vermut y mahonesa de ajo asado — 12,50€
Grilled pork fillet with mushroom stew with wine and roasted garlic mayonnaise

Entrecot con patatas asadas con piel y mojo picón — 14,50€
Entrecote with roasted unpeeled potatoes and "mojo picón"

Solomillo madurado con verdura a la brasa — 16,00€
Matured fillet steack with grilled vegetables

Chuletón de vaca del Pirineo con hortalizas y patatas fritas (aprox 1kg.) — 48,00€/kg
Beef steak from the Pyrenees with vegetables and fries

ENSALADAS
Salads

Ensalada de la huerta (tomate, cebolla, piparras, olivas negras y ventresca de atún) — 9,00€
Orchard salad (tomato, onion, green chilli, black olives and tuna belly)

Ensaladilla vermutera con ventresca y huevos con ralladura de lima — 6,50€
Spanish potatoe salad with tuna belly, eggs and lime zest

Ensalada burrata con tomate confitado, piñones y pan de ajo — 9,50€
Burrata salad with confit tomato, pine nuts and garlic bread

Tartar de atún y aguacate con helado de wasabi y algas — 12,00€
Tuna and avocado tartare with wasabi ice cream and seaweed

EL MAR A LA PARRILLA
The sea to the grill

Bacalao de Islandia al Josper con suave de mouselina, pera gratinada y mermelada de tomate — 16,00€
Icelandic cod ala Josper grill with mousseline cream, grilled pear and tomato marmalade

Rodaballo a la brasa con hortalizas — 17,50€
Grilled turbot with vegetables

Pulpo a la parrilla con escalibada y avellanas — 12,50€
Grilled octopus with roasted peppers salad and hazelnuts

Dorada a la brasa macerada con salsa de miel y aceite de sésamo — 14,50€
Grilled sea bream marinated with honey sauce and sesame oil

CONSULTE AL PERSONAL POR LA SUGERENCIA DEL DÍA

RESERVAS: 964 05 90 13
WWW.LAVERMUTERIA1858.COM
info@lavermuteria1858.com

FACEBOOK.COM/LAVERMUTERIA1858 · @LAVERMUTERIA1858 · @VERMUTERIA1858

S CON GLUTEN · CRUSTACEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LACTEOS
REALE
OS SECOS · APIO · MOSTAZA · SESAMO · SULFITOS · ALTRAMUZ · MOLUSCOS
FRUT

*Leyenda de los alérgenos.

NUESTROS ENTRANTES
Our mains

Carpaccio de ternera con olivada y queso curado — 12,75€
Veal carpaccio with olive mousse and cured cheese

Tabla de quesos de Castelló — 12,00€
Castelló cheese platter

Tabla de Jamón ibérico, pan tostado y tomate de "penjar" — 18,00€
Iberian ham platter with toasted bread and tomato "de penjar"

Tabla de ibéricos con tomate de "penjar" — 16,00€
Iberian charquterie platter with tomato "de penjar"

Parrillada de verduras — 12,50€
Grilled vegetables

Wok de verduritas a la soja y almendra — 9,00€
Vegetable wok with soy and almond

Patatas con boletus y foie — 8,00€
Potatoes with boletus and foie

Sepia a la plancha con foie y mojo de tomate seco — 12,50€
Grilled raw cuttlefish with foie and dried tomato "mojo"

Habitas baby salteadas con jamón, almejas y gambas — 12,00€
Baby broad beans sautéed with ham, clams and prawns

Pan tostado con tomate y ajoceite — 3,50€
Toasted bread with tomato and garlic & oil sauce

TOSTAS
Toasts

Mediterráneo: Atún, anchoas y aceitunas verdes — 6,25€
Mediterráneo: Tuna, anchovies and green olives

Chivito 1858: Pepito de ternera con jamón crujiente — 6,50€
Chivito 1858: Veal nugget with crispy ham

Pardal Especial: Bacon, queso, cebolla frita y huevo — 6,50€
Pardal Especial: Bacon, cheese, fried onion and egg

Club: Pechuga de pollo con bacon y queso, mahonesa y huevo — 7,25€
Club: Chicken breast with bacon and cheese, mayonnaise and egg

Pedal: Lomo, queso y tomate — 6,25€
Pedal: Loin, cheese and tomato

Madrileño: Calamares con mahonesa — 6,50€
Madrileño: Squid with mayonnaise

HAMBURGUESAS ESPECIALES
Special burguers

Burger de vaca del Pirineo "La Vermutería" — 8,00€
"La Vermutería" cow burger from the Pyrenees

Burger 100% de Angus — 12,50€
100% Angus burger

ARROCES
Rices

Arroz meloso de galera, cigala y alcachofas — 16,00€
Galley sweet rice, with crayfish and artichokes

Arroz meloso de sepia y gambas al tomillo (opción fideua) — 14,00€
Sepia sweet rice and thyme shrimp (fideua option)

Arroz meloso de secreto ibérico, boletus, ajos tiernos y foie — 13,50€
Pork fillet sweet rice with boletus mushroom, tender garlic and foie

Arroz de costillas, esparragos trigueros y alcachofas — 12,50€
Rice with ribs, wild asparagus and artichokes

***Todos los arroces se hacen en Josper al carbón vegetal de haya**
All rices are made in Josper ember with beech tree charcoal

POSTRES CASEROS
Homemade desserts

Tarta de queso casera con helado — 4,50€
Homemade cheescake with ice cream

Sacher emborrachada de jarabe de vermut y mermelada de albaricoque — 4,00€
Sacher cake soaked in vermouth syrup and apricot marmalade

Crema de Castelló con manzana caramelizada — 4,50€
Castelló cream with caramelized apple

Tiramisu de carajillo de ron — 4,50€
Tiramisu of rum "carajillo"

Coulant de chocolate blanco con sorbete de frambuesa — 4,00€
White chocolate coulant with raspberry gerber

Tarta de manzana caliente con helado de vainilla — 4,50€
Hot apple pie with vanilla ice cream

Tarta de la "yaya" con frutos secos — 4,00€
The "grandmother" cake with nuts