

♦♦
BĂR
♦♦

LA VERMUTERIA

1858

♦♦

IDEAL PARA EL VERMUT

Perfect for vermouth

Croquetas caseras de verdad (jamón brasa · carrillera ibérica · marisco) ●●	3,00€/ud.
<i>Real homemade croquettes (grill ham · Iberian cheek pork · seafood)</i>	
Boquerones fritos adobados y cítricos ●	9,90€
<i>Marinated fried anchovies with citrus</i>	
Los mejillones vermuteros (al vapor o a la brasa) ●	9,25€
<i>"Vermuteros" mussels (steamed or grilled)</i>	
Tellinas ●	9,90€
<i>Clams</i>	
Nuestras bravas ●	7,50€
<i>Our "bravas"</i>	
Puntilla ●●	9,90€
<i>Small fried cuttlefish</i>	
Calamar playa del Grao con su aderezo	18,00€
<i>Squid of Grao with its dressing</i>	
Gambas rebozadas con salsa agridulce ●●●●●	14,50€
<i>Breaded prawns with sweet and sour sauce</i>	
Calamar a la andaluza ●●	14,50€
<i>Andalusian squid</i>	
Sepia rebozada ●●	12,00€
<i>Breaded cuttlefish</i>	

**Consulta la última página para la leyenda de los alérgenos.*

NUESTROS ENTRANTES

Our mains

Carpaccio de ternera con olivada y queso curado ●	14,00€
<i>Veal carpaccio with olive mousse and cured cheese</i>	
Tabla de quesos de Castelló ●	13,75€
<i>Castelló cheese platter</i>	
Tabla de Jamón ibérico, pan tostado y tomate de "penjar"	18,50€
<i>Iberian ham platter with toasted bread and tomato "de penjar"</i>	
Parrillada de verduras ●●	13,50€
<i>Grilled vegetables</i>	
Wok de verduritas a la soja y almendra ●	12,00€
<i>Vegetable wok with soy and almond</i>	
Sepia a la plancha con foie y mojo de tomate seco	14,75€
<i>Grilled raw cuttlefish with foie and dried tomato "mojo"</i>	
Habitas baby salteadas con jamón, almejas y gambas ●●	14,00€
<i>Baby broad beans sautéed with ham, clams and prawns</i>	
Pan tostado con tomate y ajoceite ●●	4,50€
<i>Toasted bread with tomato and garlic & oil sauce</i>	

*Consulta la última página para la leyenda de los alérgenos.

PROTEÍNA PURA BRASA

Pure grill protein

Alitas de pollo a la brasa con salsa barbacoa y cebolla morada 	11,00€
<i>Grilled chicken wings with barbecue sauce and purple onion</i>	
Chupa chups de pollo con parmentiere, soja a la miel y lima 	11,00€
<i>Suck chicken chops with parmentier, honey soy and lime</i>	
Huevos al plato de carbón con jamón y foie 	12,00€
<i>Eggs on charcoal plate with ham and foie</i>	
Pluma ibérica con salsa de higos y whiskey 	16,75€
<i>Iberian pork belly with figs and whiskey sauce</i>	
Secreto a la brasa con estofado de setas al vermut y mahonesa de ajo asado 	15,75€
<i>Grilled pork fillet with mushroom stew with wine and roasted garlic mayonnaise</i>	
Entrecot con patatas asadas con piel y mojo picón 	18,00€
<i>Entrecote with roasted unpeeled potatoes and "mojo picón"</i>	
Solomillo madurado con verdura a la brasa 	19,70€
<i>Matured fillet steak with grilled vegetables</i>	
Chuletón de vaca del Pirineo con hortalizas y patatas fritas (aprox 1kg.) 	52,00€/kg
<i>Beef steak from the Pyrenees with vegetables and fries</i>	

*Consulta la última página para la leyenda de los alérgenos.

TOSTAS

Toasts

Mediterráneo: Atún, anchoas y aceitunas verdes ●●	7,75€
<i>Mediterráneo: Tuna, anchovies and green olives</i>	
Chivito 1858: Pepito de ternera con jamón crujiente ●	7,90€
<i>Chivito 1858: Veal nugget with crispy ham</i>	
Pardal Especial: Bacon, queso, cebolla frita y huevo ●●●●	8,50€
<i>Pardal Especial: Bacon, cheese, fried onion and egg</i>	
Club: Pechuga de pollo con bacon y queso, mahonesa y huevo ●●●●	8,75€
<i>Club: Chicken breast with bacon and cheese, mayonnaise and egg</i>	
Pedal: Lomo, queso y tomate ●●	7,75€
<i>Pedal: Loin, cheese and tomato</i>	
Madrileño: Calamares con mahonesa ●●●●	8,50€
<i>Madrileño: Squid with mayonnaise</i>	

HAMBURGUESAS ESPECIALES

Special burgers

Burger de vaca del Pirineo "La Vermutería" ●●●●●	9,50€
<i>"La Vermutería" cow burger from the Pyrenees</i>	
Burger 100% de Angus ●●●●●	13,75€
<i>100% Angus burger</i>	

*Consulta la última página para la leyenda de los alérgenos.

ENSALADAS

Salads

Ensalada de la huerta (tomate, cebolla, piparras, olivas negras y ventresca de atún) ● 11,50€

Orchard salad (tomato, onion, green chilli, black olives and tuna belly)

Ensaladilla vermutera con ventresca y huevos con ralladura de lima ●●● 7,75€

Spanish potatoe salad with tuna belly, eggs and lime zest

Ensalada burrata con tomate confitado, piñones y pan de ajo 13,50€

Burrata salad with confit tomato, pine nuts and garlic bread

Tartar de atún y aguacate con helado de wasabi y algas ● 15,90€

Tuna and avocado tartare with wasabi ice cream and seaweed

ARROCES

Rices

Arroz meloso de galera, cigala y alcachofas <i>Galley sweet rice, with crayfish and artichokes</i>	17,00€
Arroz meloso de sepia y gambas al tomillo (opción fideua) <i>Sepia sweet rice and thyme shrimp (fideua option)</i>	15,00€
Arroz meloso de secreto ibérico, boletus, ajos tiernos y foie <i>Pork fillet sweet rice with boletus mushroom, tender garlic and foie</i>	14,50€
Arroz de costillas, espárragos trigueros y alcachofas <i>Rice with ribs, wild asparagus and artichokes</i>	14,50€

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

**Consulta la última página para la leyenda de los alérgenos.*

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 ●	17,50€
<i>Icelandic cod ala Josper grill with mousseline cream, grilled pear and tomato marmalade</i>	
Rodaballo a la brasa con hortalizas ●	19,00€
<i>Grilled turbot with vegetables</i>	
Pulpo pura brasa a la parmentier ●	18,00€
<i>Grilled octopus with roasted peppers salad and hazelnuts</i>	
Dorada a la brasa macerada con salsa de miel y aceite de sésamo ●●	16,50€
<i>Grilled sea bream marinated with honey sauce and sesame oil</i>	

*Consulta la última página para la leyenda de los alérgenos.

POSTRES CASEROS

Homemadze desserts

Tarta de queso casera con helado 	6,50€
<i>Homemade cheesecake with ice cream</i>	
Sacher emborrachada de jarabe de vermut y mermelada de albaricoque 	6,00€
<i>Sacher cake soaked in vermouth syrup and apricot marmalade</i>	
Crema de Castelló con manzana caramelizada 	6,50€
<i>Castelló cream with caramelized apple</i>	
Tiramisu de carajillo de ron 	6,00€
<i>Tiramisu of rum "carajillo"</i>	
Coulant de chocolate blanco con sorbete de frambuesa 	5,50€
<i>White chocolate coulant with raspberry gerber</i>	
Tarta de manzana caliente con helado de vainilla 	6,00€
<i>Hot apple pie with vanilla ice cream</i>	
Tarta de la "yaya" con frutos secos 	6,00€
<i>The "grandmother" cake with nuts</i>	

**Consulta la última página para la leyenda de los alérgenos.*

BAR
LA VERMUTERIA
1858

CONSULTE AL PERSONAL
★ POR LA SUGERENCIA DEL DÍA ★



CEREALES CON GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SESAMO



SULFITOS



ALTRAMUZ



MOLUSCOS

RESERVAS: 964 05 90 13
WWW.LAVERMUTERIA1858.COM
info@lavermateria1858.com

f FACEBOOK.COM/LAVERMUTERIA1858

@LAVERMUTERIA1858

@VERMUTERIA1858