



♦♦  
BÄR  
— —  
LA VERMUTERIA  
— —  
1858  
♦♦

## IDEAL PARA EL VERMUT

*Perfect for vermouth*

<b>Croquetas caseras de verdad (jamón brasa · carrillera ibérica · marisco)</b> ●●	3,00€/ud.
<i>Real homemade croquettes (grill ham · Iberian cheek pork · seafood)</i>	
<b>Boquerones fritos adobados y cítricos</b> ●	12,00€
<i>Marinated fried anchovies with citrus</i>	
<b>Los mejillones vermuteros (al vapor o a la brasa)</b> ●	9,25€
<i>"Vermuteros" mussels (steamed or grilled)</i>	
<b>Tellinas</b> ●	12,00€
<i>Clams</i>	
<b>Nuestras bravas</b> ●	7,75€
<i>Our "bravas"</i>	
<b>Puntilla</b> ●●	12,00€
<i>Small fried cuttlefish</i>	
<b>Calamar playa del Grao con su aderezo</b>	18,00€
<i>Squid of Grao with its dressing</i>	
<b>Gambas rebozadas con salsa agridulce</b> ●●●●	16,50€
<i>Breaded prawns with sweet and sour sauce</i>	
<b>Calamar a la andaluza</b> ●●	18,00€
<i>Andalusian squid</i>	
<b>Sepia rebozada</b> ●●	12,00€
<i>Breaded cuttlefish</i>	

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

## NUESTROS ENTRANTES

Our mains

<b>Carpaccio de ternera con olivada y queso curado</b> ●	15,00€
<i>Veal carpaccio with olive mousse and cured cheese</i>	
<b>Tabla de quesos de Castelló</b> ●	15,75€
<i>Castelló cheese platter</i>	
<b>Tabla de Jamón ibérico, pan tostado y tomate de "penjar"</b>	18,50€
<i>Iberian ham platter with toasted bread and tomato "de penjar"</i>	
<b>Parrillada de verduras</b> ● ●	15,50€
<i>Grilled vegetables</i>	
<b>Wok de verduritas a la soja y almendra</b> ●	14,00€
<i>Vegetable wok with soy and almond</i>	
<b>Sepia a la plancha con foie y mojo de tomate seco</b>	15,90€
<i>Grilled raw cuttlefish with foie and dried tomato "mojo"</i>	
<b>Habitas baby salteadas con jamón, almejas y gambas</b> ● ●	14,00€
<i>Baby broad beans sautéed with ham, clams and prawns</i>	
<b>Pan tostado con tomate y ajoceite</b> ● ●	4,50€
<i>Toasted bread with tomato and garlic &amp; oil sauce</i>	

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

## PROTEÍNA PURA BRASA

Pure grill protein

<b>Alitas de pollo a la brasa con salsa barbacoa y cebolla morada</b>  <i>Grilled chicken wings with barbecue sauce and purple onion</i>	11,75€
<b>Chupa chups de pollo con parmentiere, soja a la miel y lima</b>  <i>Suck chicken chops with parmentier, honey soy and lime</i>	12,50€
<b>Huevos al plato de carbón con jamón y foie</b>  <i>Eggs on charcoal plate with ham and foie</i>	14,50€
<b>Pluma ibérica con salsa de higos y whiskey</b>  <i>Iberian pork belly with figs and whiskey sauce</i>	18,50€
<b>Secreto a la brasa con hortalizas y patatas fritas</b>  <i>Grilled pork fillet with mushroom stew with vegetables and fries</i>	17,70€
<b>Entrecot con patatas fritas caseras y pimiento Padrón</b>  <i>Entrecote with homemade cheaps and Padron pepper</i>	21,00€
<b>Solomillo madurado con patatas fritas caseras y pimiento Padrón</b> <i>Matured fillet steack with homemade cheaps and Padron pepper</i>	22,70€
<b>Chuletón de vaca del Pirineo con hortalizas y patatas fritas</b>  <i>Beef steak from the Pyrenees with vegetables and fries</i>	79,00€/ 1kg 42,00€/ 1/2kg

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

## TOSTAS

Toasts

<b>Mediterráneo: Atún, anchoas y aceitunas verdes</b> ●●	8,50€
<i>Mediterráneo: Tuna, anchovies and green olives</i>	
<b>Chivito 1858: Pepito de ternera con jamón crujiente</b> ●	8,90€
<i>Chivito 1858: Veal nugget with crispy ham</i>	
<b>Pardal Especial: Bacon, queso, cebolla frita y huevo</b> ●●●	9,00€
<i>Pardal Especial: Bacon, cheese, fried onion and egg</i>	
<b>Club: Pechuga de pollo con bacon y queso, mahonesa y huevo</b> ●●●	9,00€
<i>Club: Chicken breast with bacon and cheese, mayonnaise and egg</i>	
<b>Pedal: Lomo, queso y tomate</b> ●●	8,75€
<i>Pedal: Loin, cheese and tomato</i>	
<b>Madrileño: Calamares con mahonesa</b> ●●●	8,90€
<i>Madrileño: Squid with mayonnaise</i>	

## HAMBURGUESAS ESPECIALES

Special burgers

<b>Burger de vaca del Pirineo "La Vermutería"</b> ●●●●	13,90€
<i>"La Vermutería" cow burger from the Pyrenees</i>	
<b>Burger 100% de Angus</b> ●●●●	15,75€
<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** ●●● 8,75€  
*Spanish potatoe salad with tuna belly, eggs and lime zest*
- Moderna de burrata con anchoa y boquerón y fruta deshidratada** 14,50€  
*Modern burrata with anchovy and anchovy and dehydrated fruit*
- 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

<b>Arroz meloso de galera, cigala y alcachofas</b> ●	18,00€
<i>Galley sweet rice, with crayfish and artichokes</i>	
<b>Arroz meloso de sepia y gambas al tomillo (opción fideua)</b> ●●	16,70€
<i>Sepia sweet rice and thyme shrimp (fideua option)</i>	
<b>Arroz meloso de secreto ibérico, boletus, ajos tiernos y foie</b>	15,50€
<i>Pork fillet sweet rice with boletus mushroom, tender garlic and foie</i>	
<b>Arroz de costillas, espárragos trigueros y alcachofas</b>	15,50€
<i>Rice with ribs, wild asparagus and artichokes</i>	

**\*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*

<b>Bacalao de Islandia al Jospier con suave de mousselina, pera gratinada y mermelada de tomate</b> ●	18,70€
<i>Icelandic cod ala Jospier grill with mousseline cream, grilled pear and tomato marmalade</i>	
<b>Rodaballo a la brasa con hortalizas</b> ●	19,00€
<i>Grilled turbot with vegetables</i>	
<b>Pulpo pura brasa a la parmentier</b> ●	18,00€
<i>Grilled octopus with roasted peppers salad and hazelnuts</i>	
<b>Dorada a la brasa macerada con salsa de miel y aceite de sésamo</b> ●●	17,50€
<i>Grilled sea bream marinated with honey sauce and sesame oil</i>	



## POSTRES CASEROS

*Homemadze desserts*

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



RESERVAS: 964 05 90 13  
[WWW.LAVERMUTERIA1858.COM](http://WWW.LAVERMUTERIA1858.COM)  
[info@lavermateria1858.com](mailto:info@lavermateria1858.com)

[FACEBOOK.COM/LAVERMUTERIA1858](https://www.facebook.com/LAVERMUTERIA1858)

[@LAVERMUTERIA1858](https://www.instagram.com/LAVERMUTERIA1858)

[@VERMUTERIA1858](https://www.twitter.com/VERMUTERIA1858)