

◆◆
RTE.

LA VERMUTERIA

1858

◆◆
(CASTELLÓN)

¡De categoría!

IDEAL PARA EL VERMUT
PERFECT FOR VERMOUTH

*"Aquí no se juega...
se comparte"*



CROQUETAS CASERAS DE VERDAD [JAMÓN BRASA/CARRILLERA IBÉRICA/MARISCO] [1,2,3,7]	3,00€/UD.
REAL HOMEMADE CROQUETTES [GRILL HAM/ IBERIAN CHEEK PORK/ SEAFOOD]	
BOQUERONES FRITOS ADOBADOS Y CÍTRICOS [1,4]	15,00€
MARINATED FRIED ANCHOVIES WITH CITRUS	
LOS MEJILLONES VERMUTEROS [AL VAPOR O A LA MARINERA] [14]	15,00€
"VERMUTEROS" MUSSELS [STEAMED OR GRILLED]	
TELLINAS [14]	16,00€
CLAMS	
NUESTRAS BRAVAS [1,3]	9,50€
OUR "BRAVAS"	
PUNTILLA [1,4]	15,00€
SMALL FRIED CUTTLEFISH	
CALAMAR PLAYA DEL GRAO CON SU ADEREZO [3,8]	18,00€
SQUID OF GRAO WITH ITS DRESSING	
GAMBAS REBOZADAS CON SALSA AGRIDULCE [1,2]	18,00€
BREADED PRAWNS WITH SWEET AND SOUR SAUCE	
CALAMAR A LA ANDALUZA CON SU ADEREZO [1,3]	18,00€
ANDALUSIAN SQUID WITH ITS DRESSING.	
SEPIA REBOZADA [1,4]	15,00€
BREADED CUTTLEFISH	

*CONSULTA LA ÚLTIMA PÁGINA PARA LA LEYENDA DE LOS ALÉRGENOS.

NUESTROS ENTRANTES

OUR MAINS

“De la sartén, al corazón”



CARPACCIO DE TERNERA CON OLIVADA Y QUESO CURADO [4,7,8]	15,00€
VEAL CARPACCIO WITH OLIVE MOUSSE AND CURED CHEESE	
TABLA DE QUESOS DE CASTELLÓ [7,8]	15,75€
CASTELLÓ CHEESE PLATTER	
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO, PAN TOSTADO Y TOMATE DE “PENJAR” [1,3]	19,50€
IBERIAN HAM PLATTER WITH TOASTED BREAD AND TOMATO “DE PENJAR”	
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESOS DE CASTELLÓ [1,3,7,8]	19,50€
IBERIAN PLATTER AND CASTELLÓ CHEESE	
PARRILLADA DE VERDURAS	17,00€
GRILLED VEGETABLES	
WOK DE VERDURITAS A LA SOJA Y ALMENDRA [6,8,11]	16,50€
VEGETABLE WOK WITH SOY AND ALMOND	
SEPIA A LA PLANCHA CON FOIE Y MOJO DE TOMATE SECO [8]	18,00€
GRILLED RAW CUTTLEFISH WITH FOIE AND DRIED TOMATO “MOJO”	
HABITAS BABY SALTEADAS CON JAMÓN, ALMEJAS Y GAMBAS [2,8,14]	16,00€
BABY BROAD BEANS WITH HAM, CLAMS AND PRAWNS	
PAN TOSTADO CON TOMATE Y AJOACEITE [1,3]	4,50€
TOASTED BREAD WITH TOMATO AND GARLIC & OIL SAUCE	

*CONSULTA LA ÚLTIMA PÁGINA PARA LA LEYENDA DE LOS ALÉRGENOS.

ENSALADAS

SALADS

“El aceite virgen, las risas... no tanto”

ENSALADA DE LA HUERTA (TOMATE, CEBOLLA, PIPARRAS, OLIVAS NEGRAS Y VENTRESCA DE ATÚN) [4] 12,00€
ORCHAD SALAD (TOMATO, ONION, GREEN CHILLI, BLACK OLIVES AND TUNA BELLY)

ENSALADILLA VERMUTERA CON VENTRESCA Y SALSA DE PIPARRAS [4] 15,50€
SPANISH POTATOE SALAD WITH TUNA BELLY AND GREEN CHILLI SAUCE

MODERNA DE BURRATA CON ANCHOA, TOMATE Y AOVE DE ALBAHACA [4,7] 15,00€
MODERN BURRATA WITH ANCHOVY, TOMATO AND BASIL-INFUSED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE CON HELADO DE WASABI Y ALGAS [4,6,12] 18,00€
TUNA AND AVOCADO TARTARE WITH WASABI ICE CREAM AND SEAWEED

TOSTAS

TOASTS

“Sin prisas... con pan”

MEDITERRÁNEO: ATÚN, ANCHOAS Y ACEITUNAS VERDES [1,4]..... 9,50€
MEDITERRÁNEO: TUNA, ANCHOVIES AND GREEN OLIVES

CHIVITO 1858: PEPITO DE TERNERA CON JAMÓN CRUJIENTE [1]..... 9,50€
CHIVITO 1858: VEAL NUGGET WITH CRISPY HAM

PARDAL ESPECIAL: BACON, QUESO, CEBOLLA FRITA Y HUEVO [1,3,7]..... 9,50€
PARDAL ESPECIAL: BACON CHEESE, FRIED ONION AND EGG

CLUB: PECHUGA DE POLLO CON BACON Y QUESO, MAHONESA Y HUEVO [1,3,7]..... 9,50€
CLUB: CHICKEN BREAST WITH BACON AND CHEESE, MAYONNAISE AND EGG

MADRILEÑO: CALAMARES CON MAHONESA [1,3] 9,50€
MADRILEÑO: SQUID WITH MAYONNAISE

HAMBURGUESAS ESPECIALES

SPECIAL BURGERS

BURGER DE VACA DEL PIRINEO “LA VERMUTERÍA” CON NUESTRA SALSA Y QUESO [1,6,7].....15,90€
“LA VERMUTERÍA” PYRENEES COW BURGER WITH OUR SAUCE AND CHEESE

PROTEÍNA PURA BRASA

PURE GRILL PROTEIN

“Esto sabe a sábado...”

STEAK TARTAR SOBRE TUÉTANO A LA BRASA [3,6,10,12].....	21,00€
STEAK TARTARE ON GRILLED BONE MARROW	
ALITAS DE POLLO A LA BRASA CON SALSA BARBACOA Y CEBOLLA MORADA	13,00€
GRILLED CHICKEN WINGS WITH BARBECUE SAUCE AND PURPLE ONION	
CHUPA CHUPS DE POLLO CON PARMENTIERE, SOJA A LA MIEL Y LIMA [6,7]	13,00€
SUCK CHICKEN CHOPS WITH PARMENTIER, HONEY SOY AND LIME	
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN, FOIE Y TRUFA [1,3].....	18,00€
EGGS ON CHARCOAL PLATE WITH HAM, FOIE AND TRUFFLE	
PLUMA IBÉRICA CON SALSA DE HIGOS Y MANGO [1].....	18,50€
IBERIAN PORK BELLY WITH FIGS AND WHISKEY SAUCE	
SECRETO A LA BRASA CON HORTALIZAS Y PATATAS FRITAS [1]	18,50€
GRILLED PORK FILLET WITH MUSHROOM STEW WITH VEGETABLES AND FRIES	
ENTRECOT CON PATATAS FRITAS CASERAS Y PIMIENTO PADRÓN [1].....	23,00€
ENTRECOTE WITH HOMEMADE CHEAPS AND PADRON PEPPER	
SOLOMILLO MADURADO CON PATATAS FRITAS CASERAS Y PIMIENTO PADRÓN [1]	25,00€
MATURED FILLET STEACK WITH HOMEMADE CHEAPS AND PADRON PEPPER	
CHULETÓN DE VACA DEL PIRINEO CON HORTALIZAS Y PATATAS FRITAS [1]	79,00€ = 1KG - 45,00 = ½ KG
T-BONE STEAK FROM THE PYRENEES WITH VEGETABLES AND FRIES	

*CONSULTA LA ÚLTIMA PÁGINA PARA LA LEYENDA DE LOS ALÉRGENOS.

ARROCES

RICES

“Cha, un arroçet i a fer la mà...”

ARROZ DEL “SEÑORET” [2].....18,00€
RICE WITH PEELED SEAFOOD AND FISH

ARROZ MELOSO DE SEPIA Y GAMBAS AL TOMILLO [OPCIÓN FIDEUA] [4,2].....18,00€
MELTY SQUID RICE AND THYME SHRIMP [FIDEUA OPTION]

ARROZ MELOSO DE SECRETO, VERDURITAS Y FOIE18,00€
MELTY PORK RICE WITH VEGETABLES AND FOIE

ARROZ DE PULPO Y GAMBAS [4,2].....18,00€
OCTOPUS AND SHRIMP RICE

EL MAR A LA PARRILLA

FROM THE SEA TO THE GRILL

“Brasa ... la que te vamos a dar”

BACALAO DE ISLANDIA AL JOSPER CON SUAVE MUSELINA, PERA GRATINADA Y MERMELADA DE TOMATE [4]...19,00€
ICELANDIC COD ALA JOSPER WITH MOUSSELINE CREAM, GRILLED PEAR AND TOMATO MARMALADE

RODABALLO A LA BRASA CON HORTALIZAS [4].....19,00€
GRILLED TURBOT WITH VEGETABLES

PULPO PURA BRASA A LA PARMENTIER [1,7]19,00€
GRILLED OCTOPUS WITH “PARMENTIER”

DORADA A LA BRASA [JOSPER] [4]18,50€
GRILLED SEA BREAM

POSTRES CASEROS

HOMEMADE DESSERTS

“Azúcar, cariño y siesta”

TARTA DE QUESO CASERA CON HELADO [1,7]	6,50€
HOMEMADE CHEESECAKE WITH ICE CREAM	
SACHER EMBORRACHADA DE JARABE DE VERMUT Y MERMELADA DE ALBARICOQUE [1,8]	6,00€
SACHER CAKE SOAKED IN VERMOUTH SYRUP AND APRICOT MARMELADE	
CREMA DE CASTELLÓ CON MANZANA CARAMELIZADA [1,7]	6,50€
CASTELLÓ CREAM WITH CARAMELIZED APPLE	
TIRAMISÚ DE CARAJILLO DE RON HELADO [1,7,8]	6,00€
ICED RUM AND CARAJILLO TIRAMISU	
COULANT DE CHOCOLATE BLANCO CON SORBETE DE FRAMBUESA [1]	5,50€
WHITE CHOCOLATE COULANT WITH RASPBERRY GERBER	
TARTA DE MANZANA CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA [1]	6,00€
HOT APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	
TARTA DE LA “YAYA” CON LICOR Y HELADO DE COCO [1,8]	6,00€
“GRANDMOTHER” LIQUOR CAKE WITH COCONUT AND ICE CREAM	

*CONSULTA LA ÚLTIMA PÁGINA PARA LA LEYENDA DE LOS ALÉRGENOS.


CONSULTE AL PERSONAL POR LA SUGERENCIA DEL DÍA

- 1  CEREALES CON GLUTEN
- 2  CRUSTACEOS
- 3  HUEVOS
- 4  PESCADO
- 5  CACAHUETES
- 6  SOJA
- 7  LACTEOS
- 8  FRUTOS SECOS
- 9  APIO
- 10  MOSTAZA
- 11  SESAMO
- 12  SULFITOS
- 13  ALTRAMUZ
- 14  MOLUSCOS

RESERVAS: 964 05 90 13

WWW.LAVERMUTERIA1858.COM

INFO@LAVERMUTERIA1858.COM

 FACEBOOK.COM/LAVERMUTERIA1858

 @LAVERMUTERIA1858