

VERMOUTH DE
Nochebuena



TAPAS

Salmon tártaro batido 3,50 €

Piquillo relleno de carrillera y setas 2,30 €

Piquillo relleno de bacalao limeño 2,50 €

Brocheta de pulpo a la llama 6,00 €

Tosta de foie 5,00 €

Biquini de pastrami pepinillo
y queso en pan brioche 4,00 €

Viera del pacífico con velo de guanchale 3,20 € / ud

Croqueta de Jamón 1,70 €

Croqueta de Cecina y Puerro confitado 1,70 €

Croqueta del chef (Consultar) 1,70 €

Croqueta de sobrasada y huevo frito 1,70 €

Surtido de croquetas 6,50 €

Banderillas de boquerones 1,90 €

Banderillas de anchoa 1,90 €

Guardia civil 3,50 €

Brocheta de ternera saltada y champiñones 3,5 €

VERMOUTH DE
Nochebuena



RACIONES

Hummus de mejillones
Portomar en escabeche
Mejillones gallegos en escabeche, queso feta
y garbanzos fritos acompañados
de pan de pita (Pan de pita lleva glutén)
16,00 €

Steak tartar de la finca al estilo cantonés:
con alinea asiático y pan de gambas
19,00 €

Ensaladilla con tataki de atún
13,50 €

Papas Bravas estilo cocinero
(Salsa de tomate y ajo asado)
6,50 €

Huevos Rotos con Foie
14,50 €

Huevos Rotos con Jamón Ibérico
14,50 €

Huevos rotos con guanchale 14,50 €

Calamares a la andaluza
8,50 €

VERMOUTH DE
Nochebuena



RACIONES

Fingers de Pollo
8,50 €

Jamón Ibérico con pan de cristal,
tomate rallado y aceite de oliva
(Pan de cristal lleva gluten)
16 €

Tabla de cecina con aceite de oliva
y pan de cristal
(Pan de cristal lleva gluten)
17 €

Torrezno de Soria
4,50 €