

PER FER EL VERMOUT

Olives farcides d'anxoves	2,30
Patates chips Espinaler	2,50
Gilda clàssica d'anxova	2,50 u.
Anxoves del Cantàbric	4,30
Barreja	17,00

XARCUTERIA

Canya de l'om Ibèric de gla	13,00
"Cecina de León"	15,00
Paleta ibèrica	15,00
Taula de formatges	15,50
Taula d'embotits	16,50

PER COMENÇAR A FER BOCA

Croqueta de rostit	2,50 u.
Croqueta de cecina	3,00 u.
Bunyol de bacallà	3,00 u.
Patates braves	6,80
Carxofa confitada amb virutes d'ibèric i foie	6,80 u.
"Torrezno de Soria" amb padrons	8,20
"Ensaladilla rusa" amb Ventresca	8,70
Calamars a l'andalusa	12,50

POSTRES (PER AQUELL RACONET...)

Trufes casolanes	2,00
Pa, oli, xocolata i sal	3,80
Taronja tropical	4,20
Corte Glas	4,20
"Trenza Almudévar"	5,50
Gelats	5,50
Pastís de formatge	7,00

POSTRES LÍQUIDS

			
Moscatel Emilín (Jerez) Moscatel de bodegas Lustau	0,75 cl	30,00	4,30
Lustau Pedro Ximénez Murillo 100 años (Jerez)	50 cl	33,00	5,50
Onra Vi de Pedra Solera (Costers del Segre) Garnatxa blanca	37 cl	25,00	5,50
Taylor's Tawny Port 10 años (Porto) Touriga franca, touriga nacional	0,75 cl	35,00	5,50

LA NOSTRA CUINA

Timbal d'escalivada amb bonítol	9,50
Truita de Bacallà	9,80
Cruixent de pollastre amb maionesa de wasabi	10,00
Llonganissa "Fart d'olla"	11,00
Amanida "La Santa"	14,50
Ous trencats amb pernil ibèric	14,00
Cargols a la gormanda	16,50
Calamar nacional a la planxa	17,00
Gamba vermella (6 unitats)	24,00
Entrecot Vaca Vella 45-60 dies maduració	37,00

GUARNICIONS

Patates fregides	3,50
Escalivada	3,80
Pebrots del "padrón"	3,50

SERVEI DE PA

Ració de pa blanc natural	1,00 u.
Ració de pa sarraí	2,50
Ració de pa sense gluten	2,70
Ració de pa de vidre	3,50

*"Visca la Santa vermuteria
i la mare que la va parir!"*

