

hora del vermut



boquerones en vinagre ^{6 filetes}	5.50
anchoa del Cantábrico ^{2 filetes}	3.80
olivas Gordal cachondita	3.90
olivas mix tricolor	3.50
gilda vasca	3.00
chips con berberechos	12.50

salsas extra 2€

para empezar

pan de coca con tomate	3.95
pan artesano de masa madre	4.50
las bravas	6.75
ensaladilla rusa con ventresca de atún	8.00
calamarcitos fritos con mayonesa de wasabi	14.50
berenjenas fritas con miel de caña	7.50
edamame con trufa	8.50
gambitas al ajillo	14.00
boquerones fritos	12.00
huevos estrellados con jamón ibérico de bellota	12.50
croqueta de sobrasada de Mahón y miel ^{ud}	2.00
croqueta de jamón ibérico de bellota ^{ud}	2.00
lagrimitas de pollo campero	12.00
alcachofa en flor confitada con huevo frito y jamón ibérico	16.00
ensalada de queso de cabra, piquillo y pistachos	11.00
burrata pugliese con pesto de pistachos	14.00
tomates, ventresca y cebolleta japonesa ^(a consultar tipo tomate)	11.50
chistorritas al cava	9.25
mejillones de temporada al vapor con tomillo	12.00
canelón de carrillera ibérica, foie y trufa	17.50
berberechos Gallegos al vapor	18.00

arroces y pastas

arroz de gamba roja y almejas	23.00
arroz negro de pulpo y gamba roja	24.00
arroz "del senyoret"	21.00
arroz seco de verduritas y setas	20.00
arroz de torreznos y huevo frito	20.00
fideuá de marisco con "all i oli"	21.00
fideuá de pulpo, gamba roja y "all i oli"	22.00
tagliatelle a la carbonara con papada ibérica	16.50

precios por persona
arroces y fideuá
mínimo 2 personas

nuestros pescados

tartar de atún Bluefin	24.00
tartar de gamba con lima y wasabi	18.00
pata de pulpo con patata asada y pimentón	24.00
pescado de lonja a la plancha (a consultar)	22.00
pescado de lonja a la Donostiarra (a consultar)	22.00

nuestras carnes

hamburguesa de vaca madurada al plato con patatas	14.00
steak tartar de ternera picada a cuchillo al momento	19.00
chuleta de vaca con patata asada ^{1Kg}	58.00
solomillo de vaca con foie poêle y salsa Perigord	26.00
pluma ibérica D.O. Salamanca con patata asada	26.00

dulces

todos nuestros postres
son caseros

nuestra tarta de queso	7.50
torrija caramelizada de Baileys ^{requiere 7 min. de cocción}	7.50
xuxos de crema (2 uds.)	8.50
flan de huevo, el de toda la vida ^{sin gluten}	6.50
coulant de chocolate ^{requiere 10 min. de cocción / sin gluten}	7.50
tarta de chocolate y pistachos	7.50
helados ^{chocolate, coco, vainilla, pistacho o leche merengada}	6.00

salsas extra 2€

precios con IVA incluido
carta de alérgenos disponible, preguntanos

blancos

saltimbanqui Rueda verdejo	4.75	20.00
la mar salada Catalunya garnacha blanca, macabeo	3.75	17.00
locomotora Rueda sauvignon blanc		20.00
la descarada Penedès muscat, sauvignon blanc		20.00
serra da estrela Rias Baixas albariño		22.00
terras gauda Rias Baixas albariño, caiño y loureira		28.00
la Casona Bierzo godello		22.50
ca n'estruc Catalunya xarel·lo, muscat, chardonnay, macabeo, garnacha blanca		21.00
belondrade y lurton Rueda verdejo		56.00

cava

la mar salada D.O. Catalunya xarel·lo, macabeu, parellada	4.00	18.00
mistinguett brut D.O Cava macabeu, xarel·lo, parellada		22.00
mistinguett brut rosé D.O Cava garnacha, trepat		22.00

copa

botella

tintos

balbás 5 Ribera del Duero tinta fina	5.00	22.00
proelio Rioja tempranillo y garnacha negra	4.75	20.00
la mar salada Catalunya tempranillo, garnacha negra	3.75	17.00
camins del priorat Priorat garnacha blanca, cabernet, sauvignon, cariñena, syrah y merlot		32.00
i tant Montsant garnacha		19.00
venta las vacas Ribera del Duero tempranillo		28.50
marqués de murrieta Rioja tempranillo		35.00
san vicente Rioja 100% tempranillo peludo		58.00
pago de carraovejas Ribera del Duero garnacha, carinyena		45.00
PSI dominio de pingus Ribera del Duero tinto fino, garnacha		60.00

rosados

la mar salada Empordà garnacha		17.00
---	--	-------

hora del vermut

seitons en vinagre ^{ó filets}	5.50
anxova del Cantàbric ^{2 filets}	3.80
olives Gordal cachondita	3.90
olives mix tricolor	3.50
gilda vasca	3.00
xips amb escopinyes	12.50

salses extra 2€

per començar

pa de coca amb tomàquet	3.95
pa artesà de massa mare	4.50
les braves	6.75
ensaladilla russa amb ventresca de tonyina	8.00
edamame amb tòfona	8.50
gambes a l'all	14.00
albergínies amb mel de canya	7.50
amanida de formatge de cabra, piquillo i festucs	11.00
seitons fregits	12.00
caneló de galta ibèrica, foie i tòfona	17.50
ous estrellats amb pernil ibèric	12.50
carxofa en flor confitada amb ou ferrat i pernil ibèric	16.00
croqueta de sobrassada de Maó i mel ^{ud}	2.00
croqueta de pernil ibèric de gla ^{ud}	2.00
llàgrimes de pollastre de pagès	12.00
burrata pugliese amb pesto de festuc	14.00
tomàquets amb ceba japonesa i ventresca ^(a consultar tomàquet)	11.50
"chistorritas" al cava	9.25
musclos de temporada al vapor amb farigola	12.00
calamarsets fregits amb maionesa de wasabi	14.50
escopinyes Gallegues al vapor	18.00

arrossos i pastes

arròs de gamba vermella i cloïsses	23.00
arròs negre de pop i gamba vermella	24.00
arròs del senyoret	21.00
arròs sec de verduretes i bolets	20.00
arròs de botifarró, carxofes i espàrrecs	20.00
fideuà de marisc amb allioli	21.00
fideuà de pop, gamba vermella i allioli	22.00
tagliatelle a la carbonara amb papada ibèrica	16.50

preus per persona
arrossos i fideuà
mínim 2 persones

les nostres carns

hamburguesa de vaca madurada al plat amb patates	14.00
steak tàrtar de vedella picada a ganivet al moment	19.00
costella de vaca amb patata asada ^{1Kg}	58.00
filet de vaca amb foie poêle i salsa Perigord	26.00
ploma ibèrica D.O. Salamanca amb patata asada	26.00

salses extra 2€

els nostres peixos

tàrtar de tonyina Bluefin	24.00
tàrtar de gamba amb llima i wasabi	18.00
pota de pop a la brasa amb patata rostida i pebre roig	24.00
peix de llotja a la planxa ^(a consultar)	22.00
peix de llotja a la Donostiarra ^(a consultar)	22.00

dolços

el nostre pastís de formatge	7.50
torrija caramel·litzada de Baileys ^{precisa 7 min. de cocció}	7.50
xuxos de crema (2 uds.)	8.50
flam d'ou, el de tota la vida ^{sense gluten}	6.50
coulant de xocolata ^{precisa 10 min. de cocció / sense gluten}	7.50
tarta de xocolata i festucs	7.50
gelats ^{xocolata, coco, vainilla, festuc o llet merengada}	6.00

totes les nostres
postres són casolanes

preus amb IVA inclòs
carta d'al·lèrgogens disponible, pregunta'ns

vermut time

anchovies in vinegar ^{6 fillets}	5.50
Cantabrian anchovies ^{2 fillets}	3.80
"Gordal" olives spicy	3.90
olives mix tricolor	3.50
basque "gilda"	3.00
chips with cockles	12.50

extra sauces 2€

starters

grilled bread with tomato	3.95
artisan sourdough bread	4.50
bravas ^{potato with spicy sauce}	6.75
russian salad with tuna belly	8.00
edamame with truffle	8.50
garlic shrimp	14.00
fried aubergines with molasses	7.50
goat cheese, piquillo pepper and pistachio salad	11.00
fried anchovies	12.00
iberian cheek cannelloni, foie and truffle	17.50
crashed eggs with iberian ham on top of french fries	12.50
candied flower artichoke with fried egg and iberian ham	16.00
one "Mahón" sobrassada and honey croquette	2.00
one iberian ham croquette	2.00
camper chicken tears	12.00
pugliese burrata with pistachio pesto	14.00
tomatoes with japanese onion and tuna belly	11.50
"chistorritas" with cava	9.25
seasonal steamed mussels with thyme	12.00
fried squids with wasabi mayonnaise	14.50
steamed Galician cockles	18.00

rices and pasta

prices per person
rices and fideua
minimum 2 people

rice with red shrimp and clams	23.00
black rice with red shrimp and octopus	24.00
seafood rice "gentleman's Rice"	21.00
vegetable and mushrooms dry rice	20.00
rice with blood sausage, artichoke and asparagus	20.00
seafood fideua with "all i oli"	21.00
octopus, red shrimp and "all i oli" fideua	22.00
carbonara tagliatelle with pork jowl	16.50

our meat

beef hamburger matured with potatoes without bread	14.00
steak tartar	19.00
beef ribeye with potatoes ^{1kg}	58.00
beef tenderloin with foie poêle and Perigord sauce	26.00
Iberian pork "pluma" D.O. Salamanca with potatoes	26.00

extra sauces 2€

our fish

Bluefin tuna tartar	24.00
prawn tartar with lime and wasabi	18.00
grilled octopus leg with roast potatoes and pimenton	24.00
grilled market fish	22.00
market fish "a la Donostiarra"	22.00

desserts

all our desserts
are homemade

our homemade cheesecake	7.50
caramelized torrijas in Baileys requires 7 min. cooking	7.50
cream "Xuxos" (2 uds.)	8.50
the classic homemade egg flan gluten-free	6.50
chocolate coulant requires 10 min. cooking / gluten-free	7.50
chocolate and pistachio cake	7.50
ice-cream chocolate, coconut, vanilla, pistachio or milk shake	6.00

VAT included
allergen menu available, ask us