

## SNACKS

- Ametlles fregides a casa 3,5 €
- Happy balls, mix de fruits vermells 3,5 €
- Patates xip Corominas 3,5 €

## LES NOSTRES LLAUNES

- Musclos en escabetx de la ria 13/16 4,5 €
- Escopinyes 35/45 de la ria 12,5 €
- Navalles de la ria 5/7 Vengarco en oli d'oliva 12,5 €
- Calamars farcits en oli d'oliva 8,5 €
- Escopinya gallega Galica 8 €
- Zamburinyes en salsa de vieira 8 €
- Melva canutera Usisa 8 €
- Verat en oli d'oliva Tejero almadrava 6 €
- Sardineta en oli d'oliva 6 €

## OLIVES

- Picants gordal 3,5 €
- Farcides d'anxova 3,5 €
- Mix d'olives amanides 4 €
- Les trencades de l'àvia 3,5 €
- 2 bombetes gordal de ventresca 3 €
- 2 bombetes gordal de cecina i formatge curat 3 €

## COMBOS

- Vermut + papallona d'anxova + seitó Txepetxa + olives 8 €
- Patates chip + seitons + musclos + cloïsses + mix d'olives 10 €
- Xips + amanida russa + 4 gildes + 2 anxoves + 2 seitons + 2 vermut 25 €



## CERVESES

|                    |       |        |
|--------------------|-------|--------|
| BARRIL             | 0,2 l | 0,3 l  |
| Ámbar Especial     | 1,7 € | 2,3 €  |
| Ámbar Export       | 2,3 € | 2,9 €  |
| Ámbar Morena       | 2 €   | 2,75 € |
| Ámbar Radler       | 1,7 € | 2,3 €  |
| AMPOLLA            |       |        |
| Ámbar 0.0 torrada  |       | 2,6 €  |
| Ámbar sense gluten |       | 2,7 €  |



## VERMUTS (copa - ampolla)

Vermuteke: Yzaguirre de barril i unes gotetes de Campari i ginebra amb la seva rodanxa de llimona 3,5

|                     |     |      |                              |     |       |
|---------------------|-----|------|------------------------------|-----|-------|
| Yzaguirre de barril | 3 € | 15 € | Siderit                      | 3 € | 15 €  |
| Yzaguirre Blanc     | 3 € | 15 € | Martini Rosso                | 4 € | 20 €  |
| Yzaguirre Reserva   | 4 € | 20 € | Martini Bianco               | 4 € | 20 €  |
| Miró                | 3 € | 15 € | Martini Sec                  | 4 € | 20 €  |
| Miró Reserva        | 4 € | 20 € | Campari                      | 4 € | 20 €  |
| Petroni Negre       | 4 € | 20 € | Aperol Spritz                |     | 4,5 € |
| Petroni Blanc       | 4 € | 20 € | Sangria de vi negre i fruita |     | 22 €  |
| Perucchi Negre      | 4 € | 20 € | Sangria de cava i fruita     |     | 22 €  |



## VINS I CAVES (copa - ampolla)

### NEGRES

|                                      |       |      |
|--------------------------------------|-------|------|
| Viña Pomal Crianza, D.O.Ca. Rioja    | 3,5 € | 18 € |
| Campillo Crianza, D.O.Ca. Rioja      | 3,5 € | 18 € |
| Ceres Crianza, D.O. Ribera del Duero | 4 €   | 22 € |
| Legaris Roble, D.O. Ribera del Duero | 3,5 € | 18 € |
| Masaluca, D.O. Terra Alta            | 4 €   | 20 € |
| Només, D.O. Emporda                  | 4 €   | 20 € |

### BLANCS

|                               |       |      |
|-------------------------------|-------|------|
| Ojo Plato Verdejo, D.O. Rueda | 3,5 € | 18 € |
| Can Matons, D.O. Alella       | 4 €   | 20 € |
| Masaluca, D.O. Terra Alta     | 4 €   | 20 € |
| Martin Codax, D.O. Albariño   | 4,5 € | 22 € |

### ROSATS

|                                |       |      |
|--------------------------------|-------|------|
| Nuri Claret, D.O. Mendoza ARG. | 4 €   | 20 € |
| Las Campanas, D.O. Navarra     | 3,4 € | 18 € |

### CAVES

|                                 |       |      |
|---------------------------------|-------|------|
| Parxet Brut Reserva, D.O. Cava  | 3,5 € | 18 € |
| Naverán Brut Reserva Vintage    | 4,5 € | 22 € |
| Juvé & Camps Essential Xarel·lo | 5 €   | 25 € |



LA VERMUTERIA

## APERITIUS

- Amanida russa amb verat i anxoves 4,5 €  
2 papallones de seitons en vinagre casolans 3,5 €  
Anxova de Getaria 00 papallona 2,5 €  
Anxova del Cantàbric 000 (2 filets) 4 €  
Gilda triple de seitó 2,8 €  
Gilda matrimoni amb olives farcides 2,5 €  
Gilda de pop, amb oliva, ceba confitada,  
cogombrets i pebrot vermell 2,2 €  
Coet de carxofa brasejada amb seitó 2,2 €  
2 cirerols amb formatge feta picant 2,5 €  
Salaons: 60 g de moixama, maruca o botarga 14 €  
Salmó preparat a casa amb crema de formatge,  
mel de tòfona i freses de mújol 10 €  
Ostra Amélie núm. 2 5 €  
Ostra Amélie núm. 2 amb reducció de  
vermut i taronja 6 €  
Ostra Amélie núm. 2 en tempura amb  
maionesa Espinaler 6 €  
Gambes de Huelva salades 12 €

## CROQUETES

- |                                                        |                              |
|--------------------------------------------------------|------------------------------|
| De formatges amb<br>llàgrima de compota<br>de poma 2 € | De txangurro 2 €             |
| De bacallà 2 €                                         | De ceps i tòfona 2 €         |
|                                                        | De cecina amb el seu vel 2 € |
|                                                        | Tigres 2 €                   |

## ENTREPANS, DIFERENTS I ESPECIALS

- Entrepà de calamars a l'estil de Donostia 12 €  
Hamburguesa de wagyu nacional de 180 g, amb  
maionesa de mostassa, ceba feta a baixa  
temperatura i formatge Idiazábal 14 €

## TAPES I PLATETS

- Tataki de bou amb parmentier trufada 18 €  
Tripa de bou amb cecina 8 €  
Cocotxes de bacallà al pil-pil 12 €  
Truita guipuscoana d'anxoves 8 €  
Les nostres patates braves 4,5 €  
Carxofes confitades amb rovell d'ou en tempura,  
vel de cecina i ratlladura de foie 15 €  
Xurros de patata trufada amb ou fet a baixa  
temperatura i gambons amb allada 10 €  
Xurros de patata trufada amb ou fet a baixa  
temperatura i escalopa de foie 10 €  
Gambes en gavardina amb la nostra salsa andalusa 12 €  
Calamars de platja amb el nostre arrebossat  
especial i allioli donostiarra 10 €  
Steak tàrtar amb torradetes Carasatu 18 €

## IBÈRICS I FORMATGES

- Pernil ibèric de gla 100 %, tallat a mà, 80 g 18 €  
Llom ibèric de gla, 80 g 16 €  
Xoriço ibèric de gla, 80 g 12 €  
Assortiment d'embotits ibèrics:  
llom, pernil, xoriço i formatge a  
escollir, 100 g 18 €  
Cecina de vaca Supremo Ancestral  
madurada, 80 g 16 €  
Coca de vidre de massa mare  
Trititucum 3,5 €  
Stilton a l'oporto, 80 g 6 €  
Tête de Moine en flors, de vaca 7 €  
Idiazábal fumat d'ovella laxta, 80 g 8 €  
Payoyo, de cabra, 80 g 8 €  
Assortiment de formatges: Payoyo, Idiazábal,  
Tête de Moine i Stilton, 200 g 18 €

## ELS NOSTRES «MONTADITOS» IMPRESCINDIBLES

*Ho tenim cada dia, tots. Alguns es fan al moment i no  
els veuràs a la barra, però hi són.*

- El de cocotxa de bacallà al pil-pil 5 €  
El de steak tàrtar fumat amb caviar 5,5 €  
El Txepetxa de seitons: de txangurro, a la  
jardinera o amb crema d'erions 3 €  
El Donostiarra: ou i amanida de lluç i gamba 3 €  
El complet: bonítol en escabetx, ceba confitada,  
piparra i anxova 4 €  
El de foie a la planxa, ceba feta a baixa  
temperatura i pernil 5,5 €  
El Don Martín, de terrina de melós cruixent i escuma  
de corró de formatge de cabra 4 €  
El de foie de bacallà, pebrot cherry i ceba  
feta a baixa temperatura 4 €  
El d'anxova en tempura 3 €

I més «montaditos» variats cada dia.  
Acosta't a la barra i mira què tenim avui:

Xistorra amb pebrots, botifarra negra de wagyu amb  
base de crema de pebrots del piquillo, salmó preparat  
a casa amb mel de tòfona, pebrot farcit de brandada  
de bacallà, truites variades, bacallà fregit amb  
pebrots, matrimoni: anxoves, seitons i pebrots del  
piquillo, xampinyons amb gambes entremaliades...

*Els dijous per la tarda pintxo-pote*

## UN FINAL DOLÇ

- Llet fregida 5 €  
Trufes 5 €  
Coulant de xocolata al Baileys 5 €  
Flam de mascarpone i cafè 5 €