

## VERMUTERIA

### LES NOSTRES RECOMANACIONS

#### NUESTRAS RECOMENDACIONES

**COMBO 1** Patates xips, olives, escopinyes i musclos **15**

| *Chips, aceitunas, berberechos y mejillones*

**COMBO 2** Patates xips, olives, escopinyes, musclos **17**

i seitons | *Chips, aceitunas, berberechos, mejillones y boquerones*

**COMBO 3** Patates xips, olives, escopinyes, musclos **18**

i anxoves | *Chips, aceitunas, berberechos, mejillones y anchoas*

### COMBINA-HO AMB...

#### COMBÍNALO CON...

VERMUT DE LA CASA **6**

APEROL SPRITZ **11**

MARTINI | CAMPARI | **6**

YZAGUIRRE

½ L SANGRIA | TISANA **14**

1L SANGRIA | TISANA **22**

COPA SANGRIA | TISANA **7**



### AL TEU GUST

#### A TU GUSTO

	<i>Tapa</i>	<i>Llauna</i>
	<i>Tapa</i>	<i>Lata</i>
PATATES XIPS (50G)   PATATAS CHIPS (50G)	-	<b>3</b>
ESCOPINYES AL NATURAL   BERBERECHOS AL NATURAL	<b>7</b>	<b>11</b>
CLOÏSSES AL NATURAL   ALMEJAS AL NATURAL	-	<b>10</b>
OLIVES FARCIDES D'ANXOVA   ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA	<b>3</b>	-
ANXOVES DE L'ESCALA   ANCHOAS DE L'ESCALA	<b>9</b>	<b>16</b>
SEITONS EN VINAGRE   BOQUERONES EN VINAGRE	<b>8</b>	<b>14</b>
MUSCLOS EN ESCABETX AMB LES SEVES XIPS   MEJILLONES EN ESCABECHE	-	<b>15</b>
CON SUS CHIPS		
NAVALLES DE L'ILLA DE SÁLVORA   NAVAJAS DE LA ISLA DE SÁLVORA	-	<b>16</b>

## TAPES FREDES

<b>"ENSALADILLA"</b> amb ventresca de tonyina i pebrots del "piquillo"	12
<b>CARPACCIO DE PICANYA</b> amb reducció de vi negre, salsa de mostassa i parmesà	12
<b>PUNTES D'ESPÀRRECS</b> blancs amb salmó fumat i maionesa trufada	20
<b>AMANIDA CÈSAR</b> amb pit de pollastre fregit	15
<b>TOMÀQUET</b> de temporada amb esqueixada de bacallà i prèsecs confitats amb vainilla, oli d'alfàbrega i olives de Kalamata	15
<b>POKE BOWL</b> d'arròs salvatge, daus de salmó marinats, poma àcida, alvocat, ous tobiko i wasabi	16
<i>*Opció vegana amb tofu</i>	
<b>SAAM</b> de tonyina amb alvocat, alga wakame, salsa de iogurt i menta	12
<b>AMANIDA CAPRESE</b> amb pinyons i pa "carasatu"	18
<b>COCA D'ESCALIVADA</b> amb anxoves, olives de Kalamata i formatge cremós	20
<b>PERNIL IBÈRIC</b> tallat a mà	28
<b>PEBROTS ROSTITS</b> amb bonítol del nord, vinagreta de fruits secs i parmesà	18
<b>GASPATXO</b> de síndria i cireres amb caprese, fruits secs i tonyina brasejada	14
<b>CEVICHE</b> de corball amb llet de tigre de rocoto	22

### CLÀSSICS

<b>GAMBES</b> a l'all	20
<b>PEBROTS DEL PADRÓ</b>	6,5
<b>PATATES "LA BRAVA"</b>	10
<b>CROQUETES</b> casolanes <b>DE PERNIL IBÈRIC I POLLASTRE</b> 4u	10
<b>CROQUETES</b> casolanes <b>DE GAMBA</b> 4u	12
<b>HAMBURGUESA VEGETARIANA</b> amb guacamole, ruca, melmelada de ceba i tomàquet	14
<b>BURGUER BULL</b> casolana amb patates fregides	16
<b>RIGATONI</b> quatre formatges	14

### CARTA INFANTIL

<b>FINGERS DE POLLASTRE</b>	8
<b>PASTA BOLONYESA</b>	8
<b>HAMBURGUESA</b> amb patates	10
<b>PIZZA DE PERNIL I</b>	12
<b>FORMATGE</b>	



## TAPES CALENTES

<b>POP AL FORN</b> amb patates i maionesa "anticuchero"	15
<b>NATXOS</b> amb carn picada, tomàquet, "jalapeños", formatge fos i guacamole	10
<b>CALAMARS</b> a l'andalusa amb maionesa de llima i gíngebre	14
<b>ALBERGINIA</b> al forn amb romesco, espàrrecs verds i formatge de cabra	14
<b>CAIXETA DEL MAR</b> fritura	16
<b>POLLASTRE</b> amb salsa criolla i patates	18
<b>DAUS DE VEDELLA</b> de Girona saltejats amb bolets i salsa de soja "mirin"	18
<b>BACALLÀ</b> al forn amb saltejat d'espàrrecs i tomàquets cherry	19
<b>BROTXETA</b> de llagostins amb salsa romesco	22

## MOMENT DOLÇ

<b>GELATS HÄAGEN-DAZS</b>	6
<b>COULANT DE XOCOLATA</b> amb gelat de nata	8
<b>AMANIDA DE FRUITA</b>	8
<b>PINYA NATURAL</b> amb llima i mel	8
<b>LEMON PIE</b>	8



*Park Hotel*

# **San Jorge**

COSTA BRAVA ★★★★★

*Un mar de petits plaers*