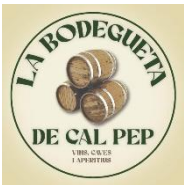


## VERMUTERIA

<b>Olives</b>	<b>2,30 €</b>	<b>Combinat vermutero</b>	<b>9,90 €</b>
Saborós còctel italià sense os		Per a compartir: xips gruixes, olives, musclos, seitons, tàperes i alls confitats	
<b>Ametlles</b>	<b>2,40 €</b>	<b>Formatge al vermut</b>	<b>4,90 €</b>
Torrades i salades		Shropshire anglès macerat tres mesos en vermut	
<b>Patates xips</b>	<b>2,30 €</b>	<b>Ensalada russa</b>	<b>5,90 €</b>
Sempre ideals per a un vermut rapidet o per anar fent boca		Casolana, amb ventresca de tonyina	
<b>Anxoves</b>	<b>1,70 €</b>	<b>Patates del Cau</b>	<b>4,70 €</b>
Filet 00 Cantàbric de temporada primavera		Les xips més gruixes i cruixents del mercat, amb el nostre allioli suau i salsa brava picant	
<b>Seitons</b>	<b>4,90 €</b>	<b>La Gilda del Cau</b>	<b>2,20 €</b>
Amb la nostra particular ratlladura de cítrics		Feta per nosaltres, per menjar en 2 mossegades	
<b>Sardina fumada</b>	<b>6,60 €</b>	<b>Delícies de salmó</b>	<b>7,60 €</b>
Filet de sardina fumada amb tomàquet vermell i verd sec adobat		Salmó fumat amb formatge crema i mel de trufa	
<b>Moixama</b>	<b>6,90 €</b>	<b>Carxofa brasa</b>	<b>2,30 €</b>
Moixama de tonyina amb pebre negre, ametlles, oli d'oliva i llimona		Cor de carxofa a la brasa en oli	

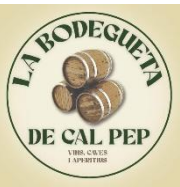


## TAPES

<b>Les Braves</b>	<b>6,2/3,5 €</b>	<b>Rostes de Sòria</b>	<b>4,00 €</b>
Les de sempre amb la nostra salsa picant secreta. Opció: salsa a part i mitja ració		Acabats de fer, cruixents per fora i tendres per dins	
<b>Ous trencats</b>	<b>6,90 €</b>	<b>Empanades</b>	<b>3,50 €</b>
Base de moniato fregit (en temporada), 2 ous ferrats i encenalls de pernil ibèric		Veneçolanes per fora, catalanes per dins	
<b>Natxos</b>	<b>6,20 €</b>	Massa de farina de blat de moro farcit d'estofat	
Amb formatge de Maó, sobrassada i ou de guatlla		<b>Les croquetes</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Bomba</b>	<b>4,20 €</b>	De cecina, de calamarsos, de bolets, de "morcilla", de rostit i de xistorra	
Aquesta sí que pica. Amb una bolonyesa casolana explosiva i la salsa brava per a rematar-la		<b>Rocks de bacallà</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Truita</b>	<b>4,70 €</b>	Ni croqueta ni bunyol, farcit de brandada de bacallà	
Pinxo de truita amb pa amb tomàquet		<b>Esqueixada</b>	<b>8,40 €</b>
		De bacallà de primera amb tomàquet i ceba confitats i olives negres	

## TAULES

<b>De bacallà fumat</b>	<b>7,50 €</b>	<b>D'embotits clàssics ibèrics</b>	<b>8,90 €</b>
Bacallà fumat, olivada, pa amb tomàquet		Salsitxó ibèric, xoriç ibèric, pernil ibèric i formatge curat amb pa amb tomàquet	
<b>De ventresca</b>	<b>5,50 €</b>	<b>D'embotits prèmium</b>	<b>14,50 €</b>
Ventresca de tonyina, pa amb tomàquet		Fuet artesà, llom ibèric, xoriç ibèric, pernil ibèric, llonganissa de senglar i pa amb tomàquet	
<b>De fumats</b>	<b>17,50 €</b>	<b>De formatge curat</b>	<b>4,90 €</b>
Bacallà, salmó, anxoves, sardina, tàperes, mantega i torrades		Formatge curat amb pa amb tomàquet	
<b>De cecina de Lleó</b>	<b>5,90 €</b>	<b>De formatges</b>	<b>16,90 €</b>
Cecina de Lleó servida amb pebre negre, ametlles, oli d'oliva i llimona		Consulta el nostre assortit, tenim sempre 2 o 3 taules diferents per a tu	
<b>De pernil ibèric</b>	<b>5,90 €</b>		
Pernil ibèric amb pa amb tomàquet			



## “PLATILLOS”

<b>Mandonguilles</b>	<b>8,30 €</b>
Casolanes amb salsa de tomàquet natural i suau picada d'avellanes: un clàssic	
<b>Aletes de pollastre</b>	<b>8,30 €</b>
Caramel.litzades al vermut, amb salsa barbacoa picant per a sucar	
<b>Callos amb cap i pota</b>	<b>8,30 €</b>
A la madrilenya amb el toc de la catalana	
<b>Pop planxa</b>	<b>13,90 €</b>
Pota de pop gallec sobre base de patata amb el seu pebre vermell, sal gruixuda i oli d'oliva	

## POSTRES

<b>Pastís de pastanaga</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Coulant de xocolata</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Pastís de formatge</b>	<b>6,00 €</b>

### CONSULTAR ELS SUGGERIMENTS I PLATS DEL DIA

Tots els aliments servits al nostre establiment poden contenir traces de gluten, ous, crustacis, peix, fruits secs, soja, làctics, api, mostassa, sèsam, sulfits, i mol.luscós.

Desitgem que l'estona que has passat a la Bodega de Cal Pep amb l'equip del Cau, hagi gaudit tant com gaudim nosaltres cada dia fent el que més ens agrada. Des de la cuina fins a la barra ens esforcem per a fer que el teu dia sigui una mica més feliç.