



## VERMUTERÍA

<b>Olivas</b>	<b>2,30 €</b>	<b>Queso al vermut</b>	<b>4,90 €</b>
Sabroso cóctel italiano sin hueso		Shropshire inglés macerado	
<b>Almendras</b>	<b>2,40 €</b>	3 meses en vermut	
Tostadas y saladas		<b>Ensaladilla rusa</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Patatas chips</b>	<b>2,30 €</b>	Casera, con ventresca de atún	
Siempre ideales para un vermut rapidito o para ir haciendo boca		<b>Patatas del Cau</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Anchoas</b>	<b>1,70 €</b>	Las chips más gruesas y crujientes del mercado, con nuestro alioli suave y salsa brava picante	
Filete 00 Cantábrico de temporada primavera		<b>La Gilda del Cau</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Boquerones</b>	<b>4,90 €</b>	Hecha por nosotros, para comer en 2 bocados	
Con nuestra particular ralladura de cítricos		<b>Alcachofa brasa</b>	<b>2,30 €</b>
		Corazón de alcachofa a la brasa en aceite	

## TAPAS

<b>Las Bravas</b>	<b>6,2/3,5€</b>	<b>Empanadas</b>	<b>3,50 €</b>
Las de siempre con nuestra salsa picante secreta. Opción: salsa aparte y media ración		Venezolanas por fuera, catalanas por dentro	
<b>Huevos rotos</b>	<b>6,90 €</b>	Masa de harina de maíz relleno de estofado	
Base de boniato frito (en temporada), 2 huevos fritos y virutas de jamón ibérico		<b>Las croquetas</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Pimientos del padrón</b>	<b>5,90 €</b>	De cecina, de chipirones, de setas, de morcilla, de rustido y de chistorra	
Unos pican y otros no, pero aquí, no pican, aptos para todos		<b>Fingers de queso</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Nachos</b>	<b>6,20 €</b>	Rebozados a mano para mojar en mermelada de tomate	
Con queso de Mahón, sobrasada y huevo de codorniz		<b>Rocks de bacalao</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Bomba</b>	<b>4,20 €</b>	Ni croqueta ni buñuelo, relleno de brandada de bacalao	
Esta sí que pica. Con una boloñesa casera explosiva y la salsa brava para rematarla		<b>Tortilla</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Chips de lentejas</b>	<b>5,20 €</b>	Pincho de tortilla de patatas con pan con tomate	
Bolitas fritas de lentejas, ajo y un toque de comino para mojar en salsa de yogur y pepino		<b>Torreznos de Soria</b>	<b>4,00 €</b>
		Recién hechos, crujientes por fuera y tiernos por dentro	



## TABLAS

<b>De bacalao ahumado</b> <b>7,50 €</b> Bacalao ahumado, olivada, pan con tomate	<b>De bacalao de primera con tomate y cebolla encurtidos y aceitunas negras</b>
<b>De cecina de León</b> <b>5,90 €</b> Cecina de León servida con pimienta negra, almendras, aceite de oliva y limón	<b>De embutido clásicos ibéricos 8,90€</b> Salchichón ibérico, chorizo ibérico, jamón ibérico y queso curado, con pan con tomate
<b>De jamón ibérico</b> <b>5,90 €</b> Jamón ibérico con pan con tomate	<b>De queso curado</b> <b>4,90 €</b> Queso curado con pan con tomate
<b>Esqueixada</b> <b>8,40</b>	<b>De quesos</b> <b>16,90 €</b> Consulta nuestro surtido, tenemos siempre 2 o 3 tablas distintas para ti

## BOCATAS

Todos en pan de coca largo de masa madre

<b>Confinadet</b> <b>11,50 €</b> Salsa de cheddar, guacamole, nuestro pulled pork cocinado a baja temperatura, plátano macho frito y pico de gallo marinado en cítricos para equilibrar.
<b>Sant Josep</b> <b>10,90 €</b> Salsa casera de tomate con albahaca y orégano, lomito de cerdo de Avinyó, sofrito de cebolla y pimiento verde de pagès, bacon ahumado y queso gouda fundido
<b>Torrassa</b> <b>10,90 €</b> La salsa casera de tomate, carne picada de ternera macerada en especias y chimichurri, huevo duro, aceitunas, y queso gouda fundido.
<b>Torrassa Blue</b> <b>11,50 €</b> Le quitamos el tomate y el gouda y le ponemos una salsa cremosa e intensa de queso azul.
<b>Collblanc</b> <b>10,90 €</b> La salsa casera de tomate, berenjenas fritas, aceite de albahaca, y queso parmesano.



## PLATILLOS

<b>Albóndigas</b>	<b>8,30 €</b>
Caseras con salsa de tomate natural y suave picada de avellanas: un clásico	
<b>Alitas de pollo</b>	<b>8,30 €</b>
Caramelizadas al vermut, con salsa barbacoa picante para mojar	
<b>Fingers de pollo</b>	<b>8,90 €</b>
Rebozados con patatas fritas, crujientes, con salsa barbacoa y salsa miel y mostaza	
<b>Callos con cap i pota</b>	<b>8,30 €</b>
A la madrileña con un toque de la catalana	
<b>Pinchos a la mostaza</b>	<b>8,30 €</b>
Macerados en mostaza y especias, terminados en plancha, ligeramente picantes	
<b>Pinchos veganos</b>	<b>7,30 €</b>
Servidos en cazuela, con base de seitán y especias varias, toque moruno, picantes	
<b>Pulpo plancha</b>	<b>13,90 €</b>
Pata de pulpo gallego sobre base de patata con su pimentón, sal gruesa y aceite de oliva	
<b>Pizarra de entraña</b>	<b>14,20 €</b>
Fileteada para compartir, con patatas y pimientos del padrón	

## POSTRES

<b>Pastel de zanahoria</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Tarta de queso</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Coulant de chocolate</b>	<b>6,00 €</b>
<b>€</b>	

### CONSULTAR LAS SUGERENCIAS Y PLATOS DEL DÍA

Suplemento servicio en terraza 0,10 € por artículo.

Todos los alimentos servidos en nuestro establecimiento pueden contener trazas de gluten, huevos, crustáceos, pescado, frutos secos, soja, lácteos, apio, mostaza, sésamo, sulfitos y moluscos.