



## VERMUTERIA

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

### CONSULTAR ELS SUGGERIMENTS I PLATS DEL DIA

Suplement servei a terrassa 0,10 € per article.

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.luscos.



## TAPES

### **Les Braves** 6,2/3,5 €

Les de sempre amb la nostra salsa picant secreta. Opció: salsa a part i mitja ració

### **Ous trencats** 6,90 €

Base de moniato fregit (en temporada), 2 ous ferrats i encenalls de pernil ibèric

### **Pebrots del padró** 5,90 €

Uns piquen i altres no, però aquí, no piquen, aptes per a tots

### **Natxos** 6,20 €

Amb formatge de Maó, sobrassada i ou de guatlà

### **Bomba** 4,20 €

Aquesta sí que pica. Amb una bolonyesa casolana explosiva i la salsa brava per a rematar-la

### **Xips de lleties** 5,20 €

Boletes fregides de lleties, all i un toc de comí per a sucari en salsa de iogurt i cogombre

### **Esqueixada** 8,40 €

De bacallà de primera amb tomàquet i ceba confitats i olives negres

### **Empanades** 3,50 €

Veneçolanes per fora, catalanes per dins  
Massa de farina de blat de moro farcit d'estofat

### **Les croquetes** 2,00 €

De cecina, de calamarsos, de bolets, de "morcilla", de rostit i de xistorra

### **Fingers de formatge** 5,50 €

Arrebossats a mà per a sucari en melmelada de tomàquet

### **Rocks de bacallà** 5,90 €

Ni croqueta ni bunyol, farcit de brandada de bacallà

### **Truita** 4,70 €

Pinxo de truita amb pa amb tomàquet

### **Rostes de Sòria** 4,00 €

Acabats de fer, cruixents per fora i tendres per dins



## BURGERS

### Totes en pa de massa mare i amb acompanyament de braves

<b>La del Cau</b>	<b>11,50 €</b>
200 g de vedella, ceba caramel.litzada, gouda fos i reducció de vermut	
<b>La del Cau vegana</b>	<b>11,50 €</b>
Com la del Cau, però la burger de lleties i verdures	
<b>El Picantó</b>	<b>10,90 €</b>
Costella de porc a baixa temperatura amb espècies picants i amanida de col	
<b>La barbacoa</b>	<b>10,90 €</b>
Llom de porc cuinat en salsa barbacoa i cervesa negra amb formatge fumat fos	
<b>La balear</b>	<b>11,50 €</b>
200 g de vedella, sobrassada de Mallorca, formatge de Maó fos	
<b>La crispy</b>	<b>10,90 €</b>
Encima, tomàquet, <i>fingers</i> de pollastre, salsa d'allioli al curry	

## TAULES

<b>De bacallà fumat</b>	<b>7,50 €</b>	<b>De formatge curat</b>	<b>4,90 €</b>
Bacallà fumat, olivada, pa amb tomàquet		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			
<b>D'embotits clàssics ibèrics</b>	<b>8,90 €</b>		
Salsitxó ibèric, xoriç ibèric, pernil ibèric i formatge curat 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>Fingers de pollastre</b>	<b>8,90 €</b>
Arrebossats amb patates fregides, cruixents, amb salsa barbacoa i salsa de mel i mostassa	
<b>Callos amb cap i pota</b>	<b>8,30 €</b>
A la madrilenya amb el toc de la catalana	
<b>Pinxos a la mostassa</b>	<b>8,30 €</b>
Macerats en mostassa i espècies, acabats en planxa, lleugerament picants	
<b>Pinxos vegans</b>	<b>7,30 €</b>
Servits en cassola, amb base de seitan i espècies variades, toc morú, picants	
<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	
<b>Pissarra d'entranya</b>	<b>14,20 €</b>
Filetejada per a compartir, amb patates i pebrots del padró	

## POSTRES

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