## **BODEGA FERMIN**

### PARA PICAR

Aceitunas, nuestra mezcla 2,25€ Almendras Marcona saladas 2,25€ Guisantes secos con wasabi 1,50€ Chips Torres de Aceite 100% virgen 2€ Chips Torres de Trufa Negra 2€ Chips Gruesas con "all i oli" negro 3,25€

Píncho de tomate seco con queso de cabra y pistacho 2,60€

Banderilla de la Casa 1,80€

La Gilda del Fermín 1,80€

Anchoa del Cantábrico 00 3,60€

Anchoas del Cantábrico 0 (8 filetes) 10€

Matrimonio (una anchoa y un boquerón)

4€

Boquerones en Vinagre 6,50€

Sardínas ahumadas con mahonesa de chipotle 4,55€

Arenque ahumado con pepínillos y mostaza

Díjon 3,60€ Mojama 3,50€

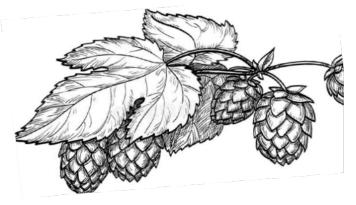
#### LAS LATAS DE CONSERVAS

Berberechos al natural Galíca 25/35 9,10€ Mejíllones en escabeche Dardo 8/12 4,80€ Zamburíñas en salsa de víeira Dardo 5€ Navajas al natural Galíca 8,50€ Almejas al Natural Galíca con ajo y perejíl 6,50€

#### **Los Quesos**

Pasamontes (Manchego de oveja semicurado con romero) 6,80 €
Son Mercer de Maó (semicurado de leche cruda de vaca) 6,80€
Son Mercer de Maó (curado Reserva de la familia) 8,50€
Payoyo al Pimentón (cabra curado) 7,20€
Idíazabal (curado de leche cruda de oveja, ahumado) 7,40€





#### **PLATOS CALIENTES**

Berenjena con queso de cabra y chutney de cebolla 6€

Corazones de alcachofa a la brasa marínadas 6,80€

Lacón con chíps 5,50€

Morcílla de cebolla y píñones con mermelada de manzana y píparra 5€

Cazuelíta de chistorra a la cerveza con alubías Perla 6,80€

Cazuelíta de morcílla esparracada con alubías Perla 6,80€

# NUESTROS "HUEVOS ESTRELLADOS" ECOLÓGICOS CON CHIPS Y:

Sobrasada íbérica de Mallorca y miel 6,50€ Queso de cabra y chutney de cebolla 6,50€ Paletílla de jamón íbérico y salsa trufada7,75€

#### Los Embutidos

Fuet de Rípoll 2,25€ Secallona de Rípoll 2,75€ Longaniza de pímienta de Víc 3,25€ Chorizo picante de León 2,75€ Paletilla de jamón ibérico de bellota (D.O. Guíjuelo) 12€

PAN DE VIDRIO CON TOMATE 2,75€

NUESTRO POSTRE: Pan con chocolate negro, fresas liofilizadas, aceite, sal y pimienta 5€