

BODEGA FERMIN

PER PICAR

Olives, la nostra barreja especial 2,25€
Ametlles Marcona salades 2,25€
Pèsols secs amb wasabi 1,50€
Xíps Torres d'Oli 100% verge 2€
Xíps Torres de Tòfona Negre 2€
Xíps Gruixudes amb all i oli negre 3,25€

Píntxo de tomàquet sec amb formatge de cabra i fèstucs 2,60€
Banderilla de la Casa 1,80€
La Gilda del Fermín 1,80€
Anxova del Cantàbric 00 3,60€
Anxoves del Cantàbric 0 (8 filetes) 10€
Seitons en vinagre 6,50€
Matrimónio (una anxova i un seitó) 4€
Sardines fumades amb maonesa de xipotle 4,55€
Arengada fumada amb cogombrets i mostassa de Dijon 3,60€
Moixama 3,50€

LES LLAUNES DE CONSERVES

Escopinyes al natural Galica 25/35 9,10€
Musclos en escabetch Dardo 8/12 4,80€
Zamburinyes amb salsa de vieira 5€
Navalles al natural Galica 8,50€
Cloïsses al natural Galica amb all i julivert de la casa 6,50€

ELS FORMATGES

Pasamontes (Manchego d'ovella semicurat amb romaní) 6,80€
Son Mercer de Maó (semicurat de llet crua de vaca) 6,80€
Son Mercer de Maó (curat Reserva de la família) 8,50€
Payoyo al Pimentón (cabra curat) 7,20€
Idiazabal (curat de llet crua d'ovella, fumat) 7,40€

I.V.A. INCLÒS / 10% SUPLEMENT DE TERRASSA



ELS PLATS CALENTS

Albergínia amb formatge de cabra i chutney de ceba 6€
Cors de carxofa a la brasa marinats 6,80€
Lacon amb xíps 5,50€
Botifarró de ceba i pinyons amb melmelada de poma i píparra 5€
Cassoleta de xistorra a la cervesa amb mongetes Perla 6,80€
Cassoleta de botifarró esparracat amb mongetes Perla 6,80€

ELS NOSTRES “OUS ESTRELLATS” ECOLÒGICS AMB XIPS DE PATATA I:

Sobrassada ibèrica de Mallorca i mel 6,50€
Formatge de cabra i chutney de ceba 6,50€
Estatlla de pernil ibèric i salsa trufada 7,75€

ELS EMBOTITS

Fuet de Ripoll 2,25€
Secallona de Ripoll 2,75€
Llonganissa al pebre de Vic 3,25€
Xorig picant de León 2,75€
Estatlla de pernil ibèric de bellota (D.O. Guíjuelo) 12€

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET 2,75€

EL NOSTRE POSTRE: Pa amb xocolata negra, maduixes liofilitzades, oli, sal i pebre 5€