

DRINKING ABOUT YOU

VERMOUTHS

RED

Espinaler.....	4,50€ (Bot 500ml 20€)
Primitivo Quiles.....	3,80€
Yzaguirre Reserva.....	4,50€
Perucchi	4,50€
Carmeleta.....	5,00€
Noilly Prat Rouge.....	5,90€
Ciento Volando Ecológico.....	4,70€
Lustao.....	5,50€
13.30 La Hora del Vermut.....	3,30€
Antica Formula Carpano.....	7,00€
La Copa González Byass.....	4,50€

WHITE

Carmeleta.....	5,00€
Noilly Prat Dry.....	5,90€
Perucchi.....	4,50€
Yzaguirre Reserva.....	4,50€

SHERRY WINES #SHERRYLOVERS

Fino Inocente.....	3,30€
La Bota Manzanilla n°93	5,00€
Manzanilla pasada pastrana.....	4,50€
Amontillado Cayetano del Pino.....	4,40€
Palo Cortado Península Lustao.....	4,30€
Oloroso Alfonso González Byass.....	3,60€

COCKTAILS

Aperol Spritz.....	8,50€
Negroni.....	9,00€
Pisco Sour.....	8,00€
Dry Martini.....	8,00€



delermutyotrascosadelbeberoscontaränenlabarrademercatbarparaqueedeseisprobar

catandodescribirastitragofavoritoparaacadaplatoomomento

FOR EATING WITH VERMOUTH

starters

_____	Olives Golden Hot.....	4,00€
_____	Chips L'Espinaler and their sauce.....	3,50€
_____	Gilda Mercatbar with marinated mackerel	2.80€/unit
_____	Torreznos.....	7,00€

salt and air

_____	Chorizo vela Joselito (60 gr)	7,00€
_____	Salchichón Ibérico Arturo Sánchez (60 gr)	8,00€
_____	Lomo Ibérico Arturo Sánchez (60 gr)	9,80€
_____	Ling roe.....	13,00€
_____	Goat cheese tronchón Vall de Catí (60gr)	5,50€
_____	Red tuna marinated.....	4,50€
_____	Anchovies.....	3,90€/unit

pickles

_____	Mussels Mercatbar.....	7,00€
_____	Airbaguette with iberian pork and black garlic.....	6,00/unit
_____	Pickled oysters.....	5,00/unit
_____	Pickled quail.....	7,00€

cans

_____	Razor clams L'Espinaler.....	12,00€
_____	Cockles Cuca.....	15,00€
_____	Stew sardine La Brújula.....	8,00€
_____	White tuna belly Frinsa.....	15,00€

“tapas” for the vermouth

_____	Deviled eggs.....	3,00€/unit
-------	-------------------	------------

la hora del vermut es la que tienes que pasar y felicitarte por haberlo conseguido

empedregar y picar y acabar con un buen vermut de los mejores de la plaza y de la vida para los amantes del vermut

