

TAPAS, PICOTEOS VERMUTH Y MAS...



Olivas mojo picón	2,00€
Patatas chips	2,00€
Torreznos de Soria	3,95€
Croquetas de melón con jamón ibérico (3 un.)	4,75€
Croquetas sugerencia del chef (3 un.)	4,75€
Ensaladilla rusa y ventresca	5,50€
Patatas al remolino	4,95€
Morcilla de Burgos y piquillos	6,50€
Bacalao dorado "à brás"	7,00€
Mini burger de carne de ciervo	3,75€



Tosta de sardina ahumada, confitura de piquillo y sansyo	3,00€
Banderilla de la casa	2,00€
Chips con mejillones y boquerones	6,50€
Gilda Vasca	1,75€
Anchoas del Cantabrico "0" (2 filetes)	3,00€
Boquerones en vinagre	6,00€
Lata de berberechos Gallegos 35/45	6,50€
Lata de mejillones en escabeche	4,50€
Mojama de atún de Almadraza extra y almendras	7,00€
Tomates secos y piparras	3,50€
Lomos de salmón ahumado, tomete y ponzu	7,75€



Paleta ibérica de bellota	12,50€
Lomo de bellota	9,00€
Surtido de ibéricos	10,50€
Cecina de León	7,50€
Chicharrón de Chiclana	7,00€
Queso Castellano viejo de oveja, membrillo y almendras	6,50€
Combinado de tres quesos	8,50€



Coca de cristal con tomate y AOVE ecológico	2,50€
Pan rústico	1,00€



Ensalada con vinagreta de jengibre	7,50€
Mezclum 4 hojas, aguacate, cebolla roja, rábano, zanahoria, espárragos	
Ensalada mozzarella	7,50€
Tomate, remolacha, mozzarella, hinojo y mizuma	
Crema del día 100% vegetal	6,50€
Risoto de ceps, espárrago verde e Idiazabal al aroma de trufa	8,75€
Huevos rotos "VITI" con farinato	6,50€
Foie micuit, mermelada de higo, brioche y salsa tataki	8,50€

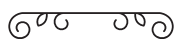


Calamares a la andaluza, mahonesa de su tinta y lima	9,00€
Tartar de salmón , aguacate y mango	9,50€
Pulpo a la brasa, patatas confitadas y crema piquillo	12,50€



Bao de papada Ibérica, pepino y tonkatsu	5,50€
Tacos mexicanos de rabo de toro	8,00€
American burger y patatas fritas caseras	8,50€
Ternera 150gr, queso, lechuga, pepinillo, tomate	
Steak tartar "clásico"	9,50€
Carrillera de ternera al vino tinto y crema de castañas	8,50€
Chuletillas de lechazo "churro"	17,50€
Chuleta de ternera "alister" 500gr	27,00€

POSTRES



Tiramisú	5,00€
Coulant de chocolate con helado de vainilla	5,50€
Espuma de crema catalana	5,00€
Tarta de queso y frambuesa	5,50€
Tarta sacher	5,50€
Mini gin tonic	4,00€

TAPAS, PICOTEOS VERMUTH Y MAS...



Olives with spicy red pepper sauce	2,00€
Patatoes chips	2,00€
Torreznos de Soria (fried seasoned pork rinds)	3,95€
Melon with Iberian ham croquettes (3 un.)	4,75€
Croquettes chef's suggestion (3 un.)	4,75€
Russian salad with tuna belly	5,50€
Fried potato slices with mayonnaise and cayenne pepper	4,95€
Black pudding from Burgos with piquillo peppers	6,50€
Golden cod "à brás"	7,00€
Venison slider	3,75€



Toast smoked sardine	3,00€
Olives, sun-dried tomato & cheese stick	2,00€
Chips with mussels and fresh anchovies	6,50€
Gilda Basque	1,75€
Anchovies of Cantabrico "O" (2fillets)	3,00€
Boquerones in vinegar	6,00€
Cocle can Gallegos 35/45	6,50€
Marinated mussels can	4,50€
Mojama (thinly sliced air-cured tuna)	7,00€
Dried tomatoes and piparra peppers	3,50€
Loins of smoked salmon, tomato and ponzu	7,75€



Acorn-fed Iberian ham shoulder	12,50€
Acorn-fed pork loin	9,00€
Assorted Iberian cured meats	10,50€
Cecina de León (cured, air-dried beef)	7,50€
Pork crackling from "Chiclana"	7,00€
Sheep cheese, quince paste and almonds	6,50€
Selection of three cheeses	8,50€



Crunchy flatbread topped with tomato	2,50€
Rustic bread	1,00€



Salad with ginger vinaigrette	7,50€
Four leaf mix, avocado, red onion, radish, carrot, asparagus	
Mozzarella salad	7,50€
Tomato, beetroot, mozzarella, fennel, mizuna	
Creamed soup veggie	6,50€
Mushroom, asparagus and Parmesan risotto with a hint of truffle	8,75€
Viti 'broken' eggs with farinato sausage	6,50€
Foie micuit, fig jam, brioche and tataki sauce	8,50€



Squid to the Andalusian, mayonnaise of its ink and lime	9,00€
Salmon tartare , avocado and mango	9,50€
Grilled octopus, confit potatoes and piquillo pepper cream	12,50€



Iberian pork jowl, cucumber and tonkatsu bao bun	5,50€
Oxtail tacos	8,00€
American burger and homemade french fries	8,50€
150 g beef Patty, cheese, lettuce, pickles, tomato	
Classic steak tartare	9,50€
Low temperature feather loin muscle Iberian pork	12,50€
Beef cheeks in red wine and chestnut cream	8,50€
'PDO Churra race' lamb chops	17,50€
'Aliste' T-bone steak (500 g)	27,00€

DESSERTS



Tiramisu	5,00€
Chocolate coulant with vanilla ice cream	5,50€
Catalan custard foam	5,00€
Cheesecake and raspberry	5,50€
Cake sacher	5,50€
Mini gin & tonic	4,00€