

REDEKREIPE

VERMÚDEZ

NI TABERNA,
NI RESTAURANTE,
SOMOS VERMÚDEZ

PARA PICAR

Gilda anchoa ^{11, 14}	2
Gilda boquerón ^{11, 14}	2
Anchoa del cantábrico ¹¹	2
Anchoa del cantábrico con mantequilla ahumada ¹¹	3,5
Sardina ahumada sobre base de tomate ¹¹	3,5
Marinera (ensaladilla rusa y anchoa) ^{1, 3, 5, 11, 14}	5

CHACINERÍA

Tabla de quesos artesanos españoles ^{2, 5}	16,5
Chorizo "Joselito"	8/14
Jamón Ibérico D.O Jabugo	10/18

ENSALADAS

Burrata con tomates confitados ^{5, 14}	14
Tomate valenciano con ventresca de atún ¹¹	13,5

VERMÚDEZ

NI TABERNA,
NI RESTAURANTE,
SOMOS VERMÚDEZ

CLÁSICOS

Ensaladilla rusa ^{3, 5, 10, 11, 14}	7,5
Croquetas de jamón ibérico ^{1, 5, 10}	2,5
Patatas bravas ^{5, 10}	7,5
Pimientos de Padrón	7
Huevos rotos con sobrasada y patatas ^{5, 10}	13,5
Canelón de vaca madurada y trufa blanca ^{1, 2, 4, 5, 6, 7, 8}	14

RECIÉN LLEGADOS

Tataki de angus, piñones y tomillo ¹	12,5
Gambas cristal con huevos fritos al ajillo ibérico ^{1, 7, 10, 12}	11
Dados de lubina en adobo sobre tártara cítrica ^{1, 5, 8, 11, 14}	12,5
Atún rojo picante con huevos y patatas ^{1, 6, 8, 10, 11, 12, 14}	16

VERMÚDEZ

NI TABERNA,
NI RESTAURANTE,
SOMOS VERMÚDEZ

A LA BRASA

Presa "Joselito" con parmentier trufada	21
Pulpo braseado con parmentier de sobrasada ^{7,11}	19,5
Bandeja de lagarto ibérico con patatas y pimientos de Padrón ¹	17,5
Lomo alto de vaca madurada con patatas y pimientos de Padrón ¹	24,5

POSTRES

Tarta de queso semilíquida ^{1, 5, 10, 12}	7,5
Tarta de chocolate con helado de vainilla ^{1, 5, 10, 12}	7,5
Tiramisú de baileys ^{1, 2, 5, 8, 10, 12}	7,5
Milhojas de crema ^{1, 2, 5, 10}	7,5
Helado artesano de turrón y almendra	5

Todos nuestros productos son con IVA incluido y están expresados en euros. Los precios compartidos son media ración/ración.

Alérgenos

1. Gluten | 2. Frutos secos | 3. Cereales | 4. Crustáceos
5. Lácteos | 6. Sésamo | 7. Moluscos | 8. Mostaza | 9. Nueces
10. Huevos | 11. Pescado | 12. Soja | 13. Cacahuètes | 14. Sulfitos

* Algunos de nuestros platos pueden elaborarse sin gluten.
Por favor consulte al personal.