

## Tapas!



Anchovie from the Cantabrian "00" (ppu)	1,50€
Russian salad	5,00€
Aubergine chips with cane honey (v)	7,60€
The iberian ham Croquette	2,20€
The spinach and gorgonzola Croquette	2,00€
Fried fish	9,00€
Glass bread with tomato and extra virgin olive oil (v)	2,50€
iberian ham D.O. Guijuelo (60gr.) and tomato bread	16,00€
Artisan cheese chef's selection (v)	13,00€
Roasted toast with Cantabrian anchovies 00	7,20€
Starred eco eggs with iberian ham	9,90€
Starred eco eggs with asparagus (v)	8,90€
Double truffled bikini	8,00€

## Dishes



Burrata with seasonal tomatoes (v)	10,50€
Creamy steak tartar with chipotle	13,00€
Salmon Tataki with mango ponzu	12,90€
Iberian fillet with vermouth	13,70€
Sake mussels with Thai chilli and kaffir lime	9,00€
Cuttlefish stew with scattered sausage, poached egg and asparagus	14,50€
Scallop and beet risotto with lemon	13,50€
Old beef steak (500 gr.)	29,00€
Slow cooked and lacquered iberian rib	13,70€
Grilled octopus with creamy potato and Idiazabal	14,90€
Duck and apple cannelloni	12,60€
Charly style chicken wings with tzatziki	8,50€

## Appetizers with chicha



Potato Crisps	2,50€
Olives mild or spicy	2,50€
'Boquerones' (fresh anchovies marinated in vinegar)	3,00€
Chicha Mix	6,00€
Peperoncini filled with feta	2,50€
Skewered anchovies and 'boquerones' (ppu)	1,00€
Sardine marinated with gordal	3,00€
Cockles	6,90€
Marinated muscles	3,90€
Calamari slices	5,50€

### Appetizer packs

#### Canalla

Olives, crisps, marinated muscles and 2 house vermouths 10,00€

#### Señorito

Olives, crisps, cockles and 2 Yzaguirre reserva vermouths 18,00€

#### En compañía

2 olives, 2 crisps, peperoncini, marinated muscles and bottle of 1L of house vermouth 30,00€

ASK FOR THE SUGGESTIONS OF THE DAY

## Desserts homemade



Truffles with touch of salt/ orange and black pepper	5,00€
The Chicha Tiramisú	5,70€
Cheesecake (gluten free)	5,20€
Catalan cream flan	5,50€
Ice cream	4,00€
GinBo	4,90€

IF YOU PREFER A DELICIOUS AND DIGESTIVE COCKTAIL

(Ask for our cocktail menu)

## Para picar!



Anchoa del Cantábrico "00" (un.)	1,50€
Ensaladilla rusa del Chicha	5,00€
Chips de berenjena con miel de caña (v)	7,60€
La Croqueta de jamón ibérico	2,20€
La Croqueta de espinacas y gorgonzola	2,00€
Pescaito frito	9,00€
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen (v)	2,50€
Jamón ibérico D.O. Guijuelo (60gr.) y pan con tomate	16,00€
Quesos artesanos selección del chef (v)	13,00€
Tosta de escalivada con anchoas del Cantábrico 00	7,20€
Estrellados de jamón ibérico con huevos eco	9,90€
Estrellados de espárragos con huevos eco (v)	8,90€
Bikini doble trufado	8,00€

## Vermuteria con chicha



Chips	2,50€
Olivas suaves o picantes	2,50€
Boquerones en vinagre	3,00€
Chicha Mix	6,00€
Pepperoncinis rellenos de feta	2,50€
Banderilla de anchoa y boquerón	1,00€
Sardina marinada con gordal	3,00€
Berberechos	6,90€
Mejillones en escabeche	3,90€
Rodajas de calamar	5,50€

### Packs Vermuteros

<b>Canalla</b>	
Olivas, chips, mejillones en escabeche y 2 vermuts de la casa	10,00€
<b>Señorito</b>	
Olivas, chips, berberechos y 2 vermuts Yzaguirre reserva	18,00€
<b>En compañía</b>	
2 olivas, 2 chips, pepperoncinis, mejillones en escabeche y botella de 1L de vermut de la casa	30,00€

## Platillos



Burrata y tomates de temporada (v)	10,50€
Steak tartar cremoso al chipotle	13,00€
Tataki de salmón con ponzu de mango	12,90€
Filete ibérico al vermut	13,70€
Mejillones al sake con guindilla thai y lima kaffir	9,00€
Guisado de sepia con butifarra esparracada, huevo poché y espárragos	14,50€
Risotto de vieira y remolacha al limón	13,50€
'Txuletón' de vaca vieja (500 gr.)	29,00€
Costilla ibérica lacada a baja temperatura	13,70€
Pulpo a la plancha con cremoso de patata e Idiazábal	14,90€
Canelón de pato y manzana	12,60€
Alitas de pollo estilo Charly con tzatziki	8,50€

PREGUNTA POR LAS SUGERENCIAS DEL DÍA

## Postres caseros



Trufas al toque de sal / naranja y pimienta negra	5,00€
Tiramisú del Chicha	5,70€
Cheesecake (sin gluten)	5,20€
Flan de crema catalana	5,50€
Helado	4,00€
GinBo	4,90€

O SI PREFIERES UN DELICIOSO Y DIGESTIVO CÓCTEL  
(pregunta por nuestra carta de cócteles)

## Per picar!



Anxova del Cantàbric "00" (un.)	1,50€
Ensaladilla russa del Chicha	5,00€
Xips d'albergínia amb mel de canya (v)	7,60€
La Croqueta de pernil ibèric	2,20€
La Croqueta d'espinaacs i gorgonzola	2,00€
Peixet fregit	9,00€
Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra (v)	2,50€
Pernil ibèric D.O. Guijuelo (60gr.) i pa amb tomàquet	16,00€
Formatges artesans selecció del chef (v)	13,00€
Torrada d'escalivada amb anxoves del Cantàbric 00	7,20€
Estrellats de pernil ibèric amb ous eco	9,90€
Estrellats d'espàrrecs amb ous eco (v)	8,90€
Bikini doble trufat	8,00€

## Vermuteria amb chicha



Patates Xips	2,50€
Olives suaus o picants	2,50€
Seitons en vinagre	3,00€
Chicha Mix	6,00€
Peperoncínis farcits de feta	2,50€
Banderilla d'anxova i seitó (u.)	1,00€
Sardina marinada amb gordal	3,00€
Escopinyes	6,90€
Musclos en escabetx	3,90€
Rodanxes de calamar	5,50€

### Packs Vermutereros

#### Canalla

Olives, xips, musclos en escabetx i 2 vermut de la casa 10,00€

#### Senyoret

Olives, xips, escopinyes i 2 vermut 18,00€  
Yzaguirre reserva

#### En companyia

2 olives, 2 xips, peperoncínis, musclos en escabetx i ampolla de 1L de vermut de la casa 30,00€

## Platets



Burrata i tomàquets de temporada (v)	10,50€
Steak tartar cremós al xipotle	13,00€
Tataki de salmó amb ponzu de mango	12,90€
Filet ibèric al vermut	13,70€
Musclos al sake amb guindilla thai i llima kaffir	9,00€
Guisat de sípia amb botifarra esparracada, ou poché i espàrrecs	14,50€
Risotto de vieira i remolatxa a la limona	13,50€
'Txuletón' de vaca vella (500 gr.)	29,00€
Costella ibèrica lacada a baixa temperatura	13,70€
Pop a la planxa amb cremós de patata i Idiazábal	14,90€
Caneló d'ànec i poma	12,60€
Aletes de pollastre estil Charly amb tzatziki	8,50€

PREGUNTA PER ELS SUGGERIMENTS DEL DIA

## Postres casolans



Trufes al toc de sal / taronja i pebre negre	5,00€
Tiramisú del Chicha	5,70€
Cheesecake (sense gluten)	5,20€
Flam de crema catalana	5,50€
Gelat	4,00€
GinBo	4,90€

O SI PREFEREIXES UN DELICIÓS I DIGESTIU CÒCTEL  
(pregunta per la nostre carta de còctels)