PARA EMPEZAR / *TO START*

Gilda (ud.) 4
Gilda (unit) 4 4,00

Gilda de arenque (ud.) 4
Herring Gilda (unit) 4 4,50

Anchoa mariposa del Cantábrico Catalina (ud.) 4
Cantabrian butterfly anchovy Catalina (unit) 4 6,00

Anchoa del Cantábrico Catalina con mantequilla cruda (ud.) 1, 4, 7
Cantabrian anchovy Catalina with raw butter (unit) 1,4,7 5,00

Anchoas Catalina con mantequilla y café octavillo (8 ud.) 1, 4, 7
Anchovies with butter and café Catalina (8 units) 1, 4, 7 12,50

Brioche de Salmón ahumado con salsa tártara (ud.) 1, 3, 4
Smoked Salmon Brioche with Tartare Sauce (unit) 1, 3, 4 6,00

Carpaccio de gamba roja de Palamós 2, 12
Red prawn carpaccio from Palamós 2, 12 19,50

Jamón Ibérico de bellota Arturo Sánchez (80 g)
Arturo Sánchez acorn-fed Iberian ham (80 g) 25,00

Jamón Ibérico de bellota Arturo Sánchez 1/2 ración
Arturo Sánchez acorn-fed Iberian ham 1/2 portion 15,00

Chacinería de ibéricos Arturo Sánchez: lomo, chorizo, salchichón
Arturo Sánchez Iberian cold cuts: pork-loin, chorizo, salchichón 22,50

Cecina de vaca premium (90 g)
Premium cured beef (90 grams) 19,50

Tabla de quesos selectos (4 tipos de queso) 7, 8
Selection of fine cheeses (4 types of cheese) 7, 8 22,00

Tosta de papada ibérica templada 1
Warm Iberian pork jowl toast 1 7,50

LAS CONSERVAS / *CANNED SEAFOOD*

Sardinillas en aceite de oliva 4
Small sardines in olive oil 4 5,00

Navajas al natural 2, 14
Razor clams in brine 14 10,00

Mejillones en escabeche 12, 14
Pickled mussels 12, 14 8,00

★ *Conservas premium con denominación de origen / Canned seafood Premium*

Navajas de las Islas Cíes en aceite de oliva (6/8 piezas) 14
Razor clams from the Cíes Islands in olive oil (6/8 pcs) 14 21,00

Mejillones en escabeche de las Rías Baixas Bou de Vara (6/8 piezas) 14
Pickled mussels from Rias Baixas Bou de Vara (6/8 pcs) 14 20,00

Sardinilla "do Xeito" de Rianxo en AOVE Bou de Vara (14/18 piezas) 4
Sardines "do Xeito" de Rianxo in oil Bou de Vara (14/18 pcs) 4 20,00

Pan y Aove / *Bread and Extra Virgin Olive Oil* 2,50

PARA CONTINUAR / *TO CONTINUE*

Ensalada de tomate valenciano con ventresca 4, 12
Raf tomato and Tuna belly salad 4, 12 19,00

Burrata fresca de Puglia con tomate valenciano y pesto casero 7, 8
Fresh Puglia burrata with Raf tomato and homemade pesto 7, 8 20,00

Steak tartare de solomillo de ternera 1, 3, 10, 12
Steak Tartare of Beef Tenderloin 1, 3, 10, 12 19,00

Tarrina de Foie-gras micuit 3, 7, 12
Foie Gras terrine 3, 7, 12 18,00

Lomo de orza con tartar de tomate seco y pimiento del piquillo 3, 10, 12
Marinated pork loin with sundried tomato tartare and piquillo peppers 3, 10, 12 16,00

Berenjenas a la parmesana 7, 8, 12
Eggplant Parmigiana 7, 8, 12 12,00

Puerros confitados con salsa de yogur y tahini 5, 7, 8, 11
Confit leeks with yogurt and tahini sauce 5, 7, 8, 11 16,00

Bocadillo Vinorte: mozzarella, tomate cherry confitado, rúcula, pesto 1, 7, 8
Vinorte Bread: mozzarella, tomato cherry, homemade pesto 1, 7, 8 12,50

Coca de aceite con cebolla, queso y sobrasada de Mallorca 1, 7, 12
Olive oil valencian flatbread with onion, cheese, + sobrasada from Mallorca 1, 7, 12 16,00

Coca de aceite con verduras asadas y alcachofa 1, 7, 12
Olive oil valencian flatbread with roasted vegetables and artichoke 1, 7, 12 16,00

Mini Hotdog de pollo adobado (ud.) 1, 3, 6, 7, 10
Marinated Chicken Mini Hot Dog 1, 3, 6, 7, 10 6,00

Gyozas caseras de cerdo al vapor (4 ud.) 1, 5, 6, 11, 12
Homemade steamed pork gyozas (4 units) 1,5, 6, 11, 12 15,00

POSTRES / *DESSERTS*

Trufa de chocolate casera (ud.) 7
Homemade chocolate truffles (unit) 7 2,50

Milhoja de crema casera y frutos rojos 1, 3, 7
Puff pastry with homemade cream and red berries 1, 3, 7 7,00

Tiramisú casero 1,3,7,8
Homemade tiramisu 1,3,7,8 6,00

Helado de canela con crema de café espresso 3, 7
Cinnamon ice cream with espresso cream 3, 7 6,00

Helado de almendra tostada con turrón de Jijona 3, 7, 8
Toasted almond ice cream with Jijona nougat 3, 7, 8 7,00

Helado de chocolate (sin gluten, sin lactosa, vegano) 6, 8
Chocolate ice cream (lactose-free, gluten-free, vegan) 6, 8 6,00

ALÉRGENOS: *1:Gluten; 2:Crustáceos; 3:Huevos; 4:Pescado; 5:Cacahuetes; 6:Soja; 7:Lácteos; 8:Frutos con cáscara; 9:Apio; 10:Mostaza; 11:Sésamo; 12:Sulfitos; 13:Altramuces 14:Moluscos*

ALLERGENS: *1:Gluten; 2:Crustaceans; 3:Eggs; 4:Fish; 5:Peanuts; 6:Soybeans; 7:Milk; 8:Tree nuts; 9:Celery; 10:Mustard; 11:sesame seeds; 12:Sulfites; 13:Lupin; 14:Molluscs*

VINORTE
WINE BAR