



LA HORA DEL VERMUT



- Vermut casero y plato de queso de la sierra de Cádiz (para dos personas) 11,00€
- Vermut americano y plato de chicharrones o carne mechá (para dos personas) 11,00€
- Negronis y medio surtido de bellota, queso, paleta y caña de lomo (para dos personas) 14,00€

PARA ABRIR BOCA

	TAPA	PLATO
• Ensaladilla de la casa 2-5-3	3,00€	6,50€
• Papas aliñadas con melva 3	3,20€	6,50€
• Boquerones en vinagre 3	3,20€	7,50€
• Ensaladilla de marisco 1-2-5	3,80€	8,00€
• Salmorejo con virutas de jamón	3,50€	
• Chicharrones fritos	2,00€	7,50€
• Anchoas del Cantábrico y pantumaca (2ud) 3	3,00€	4,00€
• Molletaco de sardina ahumada, humus y lima 3		

ALÉRGENOS

- 1.Crustáceos

2.Huevos

3.Pescado

4.Soja

5.Lácteos

6.Apio

7.Mostaza
- 8.Sésamo

9.Moluscos

10.Altramuces

11.Dióxido de azufre y sulfitos

12.Cacahuetes

13.Gluten

14.Frutos con cáscara

PARA COMPARTIR

- Ensalada de ventresca, queso Payoyo, nueces y miel 3-5 9,00€
- Ensalada de aguacate melva y pimientos del piquillo 3 9,00€
- Tabla de quesos de la sierra de Cádiz 5 15,00€
- Surtido de bellota (queso, paletilla y caña de lomo) 17,00€
- Surtido de saridinas ahumadas, anchoas del Cantábrico, boquerones en vinagre y tomate rosa 3 11,00€
- Huevas de maruca 3 11,00€
- Mojama de Barbate 3 10,00€
- Mejillones en escabeche 1 4,10€
- Pantumaca 3,50€

PAN DE CAMPO

- Bacalao ahumado con salmorejo 3 7,50€
- Matrimonio (anchoas, sardinas y boquerones) 3 7,50€
- Paleta ibérica con queso Payoyo 5 7,50€
- Anchoas con queso manchego 3-5 7,50€
- Atún ahumado con pimiento del piquillo 3 7,50€
- Carne mechada con mojo picón 7,50€

ALGO CALIENTE

- | | TAPA | PLATO |
|---------------------------|-------|-------|
| • Carrillada en salsa | | 7,00€ |
| • Albóndigas en tomate | 3,50€ | 7,00€ |
| • Garbanzos con espinacas | | 4,50€ |
| • Habitas babys con jamón | 3,50€ | 8,00€ |
| • Pisto de verduras | | 2,90€ |
| • Alcachofas con jamón | | 3,50€ |

*TODO TIPO DE ALÉRGENOS

CHACINAS Y MONTADITOS

	TAPA	PLATO	MONTADITO
• Queso Ocaña 5		8,00€	
• Paletilla de bellota		11,00€	
• Queso manchego 5	3,00€	8,00€	2,90€
• Queso SM de cabra payoya 5	3,20€	8,00€	
• Caña de lomo de bellota	3,00€	10,00€	2,90€
• Lomito de presa	3,20€	11,00€	3,00€
• Chorizo de bellota	2,80€	7,00€	2,70€
• Salchichón de bellota	2,80€	7,00€	2,70€
• Morcón de bellota	3,00€	8,00€	3,00€
• Chicharrones especiales	2,50€	7,00€	2,80€
• Carne mechá	2,80€	7,00€	2,80€
• Pata al horno	3,00€	7,00€	3,00€
• Morcilla ibérica	2,80€	7,00€	2,80€
• Butifarra de chiclana	2,80€	7,00€	2,80€
• Chorizo picante de León	2,80€	7,00€	2,80€
• Lomo en manteca			3,00€
• Bacalao ahumado en salsa tártara 3			3,00€
• Pringá ibérica			2,80€
• Melva tomate y mahonesa 3			2,90€
• Palometa al roquefort 3-5			3,00€
• Campero (carne mechá, papada, morcilla)			2,90€
• Anchoas con queso 3			2,90€

SERVICIO DE PAN Y PICOS 1€ POR PERSONA

Av. Ana de Viya, 19, 11009 Cádiz
856 58 41 54

@lavermuteria_cadiz
contacto@lavermuteriacadiz.com



VERMOUTH TIME



- Homemade vermouth & local Cádiz mountain cheese platter (for 2) 11,00€
- American vermouth & chicharrones or slow-cooked pork (for 2) 11,00€
- Negronis & Iberian platter (cheese, cured ham, shoulder & loin) (for 2) 14,00€

TO START / SMALL BITES

- | | TAPA | PLATO |
|---|-------|-------|
| • House potato salad 2-5-3 | 3,00€ | 6,50€ |
| • Seasoned potatoes with melva (tuna) 3 | 3,20€ | 6,50€ |
| • Marinated anchovies 3 | 3,20€ | 7,50€ |
| • Seafood potato salad 1-2-5 | 3,80€ | 8,00€ |
| • Salmorejo (cold tomato cream) with ham shavings | 3,50€ | |
| • Fried pork cracklings | 2,00€ | 7,50€ |
| • Cantabrian anchovies with tomato bread (2ud) 3 | 3,00€ | |
| • Rustic bun with smoked sardine, hummus & lime 3 | 4,00€ | |

ALLERGENS

- | | |
|---------------|--------------|
| 1.Crustaceans | 8.Sesame |
| 2.Eggs | 9.Molluscs |
| 3.Fish | 10.Lupins |
| 4.Soy | 11.Sulphites |
| 5.Dairy | 12.Peanuts |
| 6.Celery | 13.Gluten |
| 7.Mustard | 14.Nuts |

TO SHARE

- Tuna belly salad with Payoyo cheese, walnuts & honey 3-5 9,00€
- Avocado salad with melva tuna & piquillo peppers 3 9,00€
- Cádiz mountain cheese board 5 15,00€
- Iberian selection (cheese, cured shoulder & loin) 17,00€
- Smoked sardines, Cantabrian anchovies, marinated anchovies & tomato 3 11,00€
- Dried hake roe 3 11,00€
- Barbate cured tuna (mojama) 3 10,00€
- Pickled mussels 1 4,10€
- Tomato bread 3,50€

RUSTIC SANDWICHES

- Smoked cod with salmorejo 3 7,50€
- “Marriage” (anchovies, sardines & marinated anchovies) 3 7,50€
- Iberian ham with Payoyo cheese 5 7,50€
- Anchovies with Manchego cheese 3-5 7,50€
- Smoked tuna with piquillo peppers 3 7,50€
- Slow-cooked pork with mojo picón 7,50€

HOT DISHES

- | | TAPA | PLATO |
|-----------------------------|-------|-------|
| • Pork cheek in sauce | | 7,00€ |
| • Meatballs in tomato sauce | 3,50€ | 7,00€ |
| • Chickpeas with spinach | | 4,50€ |
| • Baby broad beans with ham | 3,50€ | 8,00€ |
| • Vegetable ratatouille | | 2,90€ |
| • Artichokes with ham | | 3,50€ |

*TODO TIPO DE ALÉRGENOS

CURED MEATS MINI SANDWICHES

- | | TAPA | PLATO | MONTADITO |
|--|--------|--------|-----------|
| • Ocaña cheese 5 | | 8,00€ | |
| • Iberian cured shoulder (acorn-fed) | 11,00€ | | |
| • Manchego cheese 5 | 3,00€ | 8,00€ | 2,90€ |
| • Payoyo goat cheese SM 5 | 3,20€ | 8,00€ | |
| • Iberian loin (acorn-fed) | 3,00€ | 10,00€ | 2,90€ |
| • Pork loin (presa cut) | 3,20€ | 11,00€ | 3,00€ |
| • Iberian chorizo (acorn-fed) | 2,80€ | 7,00€ | 2,70€ |
| • Iberian salchichón | 2,80€ | 7,00€ | 2,70€ |
| • Iberian morcón | 3,00€ | 8,00€ | 3,00€ |
| • Special chicharrones | 2,50€ | 7,00€ | 2,80€ |
| • Slow-cooked pork (carne mechada) | 2,80€ | 7,00€ | 2,80€ |
| • Roast pork leg | 3,00€ | 7,00€ | 3,00€ |
| • Iberian black pudding | 2,80€ | 7,00€ | 2,80€ |
| • Chiclana butifarra sausage | 2,80€ | 7,00€ | 2,80€ |
| • Spicy León chorizo | 2,80€ | 7,00€ | 2,80€ |
| • Pork loin in lard | | | 3,00€ |
| • Smoked cod with tartar sauce 3 | | | 3,00€ |
| • Iberian pringá (mixed slow-cooked meats) | | | 2,80€ |
| • Melva tuna with tomato & mayo 3 | | | 2,90€ |
| • Pomfret with Roquefort sauce 3-5 | | | 3,00€ |
| “Campero” sandwich (mechada pork, pork jowl & black pudding) | | | 2,90€ |
| • Anchovies with cheese 3 | | | 2,90€ |

BREAD & BREADSTICKS 1€ PP

Av. Ana de Viya, 19, 11009 Cádiz
856 58 41 54

@lavernuteria_cadiz
contacto@lavernuteriacadiz.com