

CARTA DE DÍA



triângol
RESTAURANT VERMUTERIA

ENSALADAS	Ensalada de pollo en escabeche, bacon crujiente, dulce de frutas, vinagreta y parmesano	10.00€
	Ensalada mediterránea con ventresca de atún	10.00€

ENTRANTES	Carpaccio de gambas con mahonesa de wasabi y huevas de salmón	12.00 €
	Carpaccio de presa ibérica con emulsión de umami, polvo de aceite de romero y queso de cabra	13.00€
	Jamón ibérico con pan con tomate	18.00€
	Picaña de ternera semicurada en casa con aceite de pimentón ahumado	11.00€
	Pimientos escalivados con anchoas, sardina ahumada y almendras tostadas	10.00€

CARTA DE DÍA

Gastrobar A MODO DE TAPAS

Croquetas caseras de pollo a l'ast	2.00€/uni
Croquetas negras caseras de marisco	2.00€/uni
Miniterrina de foie y queso de cabra caramelizado	4.00€/uni
Alcachofas a la judía con salsa de jugo de carne y foie	4,5€/uni
Huevos rotos con foie y cebolla caramelizada	12.00€
Revuelto cremoso de tortilla española con torreznos crujientes y migas ibéricas	9.00€
Estofado de boletus con huevo pochado, trufa y parmesano	12.00€

MARISCO Y ESPECIALIDADES MARINERAS

Tellinas a la plancha	10.00€
Ortigas de mar rebozadas	2.00€/uni
Sepionet de punxa salteado con habitas, reducción de su tinta y Módena	14.00€
Pulpo braseado con patatas al mortero y pimentón de la vera	15.00€
Pulpo braseado con patatas al mortero y allioli gratinado	15.00€
Calamares de lonja a la romana	16.00€
Langostinos de lonja a la sal	18.00€
Langostinos a la infusión de lima y albahaca	18.00€
Wok de gamba roja con verduras y salsa de ostras	18.00€

precios con el IVA incluido

CARTA DE DÍA

PESCADOS

Lomo de bacalao con alioli gratinado, salsa de tomates MARINADOS y verduras **17.00€**

Salmonete relleno de jamón ibérico con rebozado crujiente y "andola" de tomate **17.00€**

Lenguado a la plancha con verduras salteadas **18,00€**

CARNES

Chuletitas de cabrito del Maestrat con rebozado de almendras **18.00€**

Costillar de cerdo asado a baja temperatura con miel y BBQ **16.00€**

Lágrimas de ibérico teriyaki salteadas con verduras **16,00€**

Entrecote de vaca a la parrilla con guarnición **17,00€**

Secreto meloso a baja temperatura y terminado con un ligero lacado oriental **16,00€**

CARTA DE DÍA

Arroces (min 2 personas)

Arroz con algas y ortigas de mar	14.00€ x pers
Arroz con boletus, secreto ibérico y azafrán	14.00€ x pers
Arroz de sepionet de la punxa y alcachofas	13.00€ x pers
Arroz negro con gamba roja	14.00€ x pers
Arroz con cocochas y trompetas negras	13.00€ x pers
Arroz a banda con langostinos	14.00€ x pers
Arroz pelado de rape y gambas	14.00€ x pers
Arroz con pato y foie	15.00€ x pers
Arroz con pulpo, tomate seco y pulpa de ñora	15.00€ x pers
Arroz con verduras	10.00€ x pers
Fideuà marinera	13.00€ x pers

Niños

Pescado fresco desespinado con rebozado crujiente y patatas fritas caseras	10.50€
Fingers de pollo rebozado con patatas fritas caseras	8.50 €
Salchichas de la zona con patatas fritas caseras	7.50 €
Croquetas de jamón ibérico y queso con patatas fritas caseras	8'50€

MENU DEL DIA

(Laborables entre semana a mediodía)

PRIMEROS:

3 primeros a elegir 1

SEGUNDOS:

3 segundos a elegir 1

POSTRE O CAFE/INFUSÓN

16.00€ (IVA Incluido)
Incluye pan y Agua

* Algunos platos del menú pueden ir variando según mercado

MENU DEL ARROZ

ENTRANTES en centro de mesa:

Parfait de foie y queso de cabra caramelizado

Carpaccio de picaña semicurada en casa

Croquetas de ibérico

9 TIPOS DE ARROCES A ELEGIR

(Límite de 2 arroces x mesa)

(Mínimo 2 personas por arroz)

SI NO QUIERES ARROZ, TAMBIÉN TENEMOS

Fideuà marinera (mínimo 2 pers)

Pescado del día con verduras

Secreto confitado y asado con su guarnición

Entrecote a la parrilla con patatas horneadas

POSTRE DE LA CASA A ELEGIR

25€ IVA INC. (BEBIDA NO INCLUIDA)

MENU DEL MARISCO

ENTRANTES en centro de mesa:

Calamares de lonja a la romana

Pulpo braseado con patatas al mortero y allioli gratinado (especialidad)

Langostinos de Benicarló a la sal

8 TIPOS DE ARROCES A ELEGIR

(Límite de 2 arroces x mesa)

(Mínimo 2 personas por arroz)

SI NO QUIERES ARROZ, TAMBIÉN TENEMOS

Fideuà marinera (mínimo 2 pers)

Pescado del día con verduras

Secreto confitado y asado con su guarnición

Entrecote a la parrilla con patatas horneadas

POSTRE DE LA CASA A ELEGIR

30.00 € IVA INC. (BEBIDA NO INCLUIDA)

MENÚ "SOLETE"

Solo se servirá de 13:15-15:00 mediodía / mesa completa

Aperitivo: Bombón de foie y mini-croqueta

v

Carpaccio de presa ibérica, polvo de aceite de romero, queso de cabra y emulsión umami

v

Guiso de boletus a la parmegianna con huevo pochado y trufa

v

Pulpo braseado con patatas al mortero y all-i-oli gratinado

v

Langostinos a la infusión de lima y albahaca

v

Salmonete de la lonja relleno de jamón de Jabugo con rebozado crujiente, mayonesa de wasabi y "andoleta"

v

Arroz con setas, secreto ibérico y azafrán

v

Pre-postre:Lemon curd

v

Postre del día a elegir

Precio: 38,00€ I.V.A. INCLUIDO (BEBIDA NO INCLUIDA)

CARTA DE NOCHE



triángol
RESTAURANT VERMUTERIA

CARTA DE NOCHE

ENSALADAS

Ensalada de pollo en escabeche, bacon crujiente,
dulce de frutas, vinagreta y parmesano **10.00€**

Ensalada mediterránea con ventresca
de atún **10.00€**

ENTRANTES

Carpaccio de gambas con mahonesa de wasabi y
huevas de salmón **12.00 €**

Carpaccio de presa ibérica con emulsión de
umami, polvo de aceite de romero y queso de
cabra **13.00€**

Jamón ibérico con pan con tomate **18.00€**

Picaña de ternera semicurada en casa con aceite
de pimentón ahumado **11.00€**

Pimientos escalivados con anchoas, sardina
ahumada y almendras tostadas **10.00€**

CARTA
DE NOCHE

Gastrobar
A MODO
DE TAPAS

Croquetas caseras de pollo a l'ast	2.00€/uni
Croquetas negras caseras de marisco	2.00€/uni
Miniterrina de foie y queso de cabra caramelizado	4.00€/uni
Alcachofas a la judía con salsa de jugo de carne y foie	4,5€/uni
Huevos rotos con foie y cebolla caramelizada	12.00€
Revuelto cremoso de tortilla española con torreznos crujientes y migas ibéricas	9.00€
Estofado de boletus con huevo pochado, trufa y parmesano	12.00€
Albondiguillas de la región a la carbonara de setas	9.00€

CARTA
DE NOCHE

MARISCO
Y
ESPECIALIDADES
MARINERAS

Tellinas a la plancha	10.00€
Ortigas de mar rebozadas	2.00€/uni
Sepia en tempura con patatas fritas	13.00€
Sepionet de punxa salteado con habitas, reducción de su tinta y Módena	14.00€
Pulpo braseado con patatas al mortero y pimentón de la vera	15.00€
Pulpo braseado con patatas al mortero y allioli gratinado	15.00€
Calamares de lonja a la romana	16.00€
Langostinos de lonja a la sal	18.00€
Langostinos a la infusión de lima y albahaca	18.00€
Wok de gamba roja con verduras y salsa de ostras	18.00€

CARTA
DE NOCHE

PESCADOS

Lomo de bacalao con 'allioli' gratinado, salsa de tomates marinados y verduras **17.00€**

Salmonete relleno de jamón ibérico con rebozado crujiente y "andola" de tomate **17.00€**

Lenguado a la plancha con verduras salteadas **18,00€**

CARNES

Chuletitas de cabrito del Maestrat con rebozado de almendras **18.00€**

Costillar de cerdo asado a baja temperatura con miel y BBQ **16.00€**

Lágrimas de ibérico teriyaki salteadas con verduras **16,00€**

Entrecote de vaca a la parrilla con guarnición **17,00€**

Secreto meloso a baja temperatura y terminado con un ligero lacado oriental **16,00€**

CARTA
DE NOCHE

triángol
RESTAURANT VERMUTERIA

Niños

Pescado fresco desespinado con rebozado crujiente y patatas fritas caseras	10.50€
Fingers de pollo rebozado con patatas fritas caseras	8.50 €
Salchichas de la zona con patatas fritas caseras	7.50 €
Croquetas de jamón ibérico y queso con patatas fritas caseras	8'50€

precios con el IVA incluido

CARTA
DE NOCHE

triángol
RESTAURANT VERMUTERIA

MENU DE TAPES '6 MOSSETS'

Nuestra propuesta gastronómica de tapeo para las noches
(Se servirá por mesa completa)

6 TAPAS

POSTRE O CAFE/INFUSÓN

25.00€ (IVA Incluido) (BEBIDA NO INCLUIDA)

precios con el IVA incluido

MENU DEL MARISCO

ENTRANTES en centro de mesa:

Calamares de lonja a la romana

Pulpo braseado con patatas al mortero y allioli gratinado (especialidad)

Langostinos de Benicarló a la sal

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

Taco de bacalao confitado con reducción de tomate y verduras

Entrecote de vaca madurada con patatas horneadas

POSTRE DE LA CASA A ELEGIR

30.00 € IVA INC. (BEBIDA NO INCLUIDA)



DE MARTES A DOMINGO A MEDIODÍA
964044323

Arroces (min 2 personas)

Arroz con algas y ortigas de mar	12.00€ x pers
Arroz con boletus, secreto ibérico y azafrán	12.00€ x pers
Arroz de sepionet de la punxa y alcachofas	12.00€ x pers
Arroz negro con gamba roja	12.00€ x pers
Arroz con cocochas de bacalao y trompetas negras	12.00€ x pers
Arroz a banda con langostinos de Benicarló	12.00€ x pers
Arroz pelado de rape y gambas	12.00€ x pers
Arroz con pato y foie	12.00€ x pers
Arroz con pulpo, tomates secos	12.00€ x pers
Paella de marisco	16.00€ x pers
Arroz con verduras	10.00€ x pers
Fideuà marinera	12.00€ x pers

Se cobrará una fianza de 5€ por persona, por el paellón a devolver

triángol
RESTAURANT VERMUTERIA



DE MARTES A DOMINGO A MEDIODÍA

964044323

Tapas

Ensalada mediterránea con ventresca de atún	10.00€
Carpaccio de gambas	12.00€
Croquetas de pollo a l'ast	1.50€/uni
Croquetas negras de chipirón y gambas	1.50€/uni
Tellinas a la plancha	10.00€
Calamares de lonja a la romana	15.00€
Pulpo con patatas al mortero y gratinado de allioli	15.00€
Gambas al ajillo	14.00€
Sepionet de la punxa a la brutesca con habitas	14.00€
Albóndigas a la carbonara de setas	10.00€
Pollo rebozado con patatas caseras (niños)	8.50€

triángol
RESTAURANT VERMUTERIA