

"Un chigre es una institución democrática secular. Reúne al rico y al pobre en amistoso hermanamiento. En el chigre nadie es más que nadie, todos son parroquianos, vecinos o visitantes ocasionales y se mezclan las personas, despojados de grupos o castas."

❧ Bienveniu a El Chigre 1769!

M E N Ú

❧ **CLÁSICOS DE VERMUTERÍA & SIDRERÍA**
Para picar



OSTRAS DEL EO <i>unidad</i>	4€
OSTRAS DEL DELTA DE L'EBRO (<i>unidad</i>)	3,5€
ANCHOA DEL CANTÁBRICO (<i>unidad</i>) <i>De las de allí, sobadas aquí a mano</i>	3,8€
TAPA DE BOQUERONES <i>En vinagre</i>	3,5€
OLIVAS ALIÑADAS  o CON ANCHOA	3,5€
SECALLONETA <i>De Cal Tomàs, con picos y regañás... Natural como la vida misma</i>	4,5€
EMBUTIDOS DEL PIRINEO	14€
<i>De Cal Tomàs, naturales, sin additivos; otra manera de conservar-los.</i>	
PANCETA CURADA NATURAL <i>con aceite de oliva</i>	10€
PALETILLA IBÉRICA <i>De Guijuelo (100gr)</i>	21€
CROQUETAS CASERAS <i>de Jamón o de queso Gamoneu</i>	3€un 2,5€un
BOMBETES PICANTONAS <i>De pulpo con all i oli quemado (unidad)</i>	3,5€
BARREJA CLÁSICA <i>Patatas, olivas rellenas i mejillones</i>	4€
BARREJA DE BANDERILLAS, COHETES Y VEGANA	4€
CHORIZOS DE AQUÍ CON SIDRA DE ALLÍ <i>Chorizos naturales de Cal Tomàs ahumados en casa, cocidos con Sidra Sopena</i>	7,5€
PATATINES AL CABRALES CON "ABLANES" 	10 €
<i>¡Todo un clásico!</i>	

TABLA DE QUESOS ASTURIANOS ARTESANOS

 (de Leche cruda 14€)




- * **VARÉ**
Leche cruda de vaca, un año de maduración, D.O Varé, Siero.
- * **REY SILO**
Cuajada láctica, leche de vaca, pueblo de Pravia.
- * **GAMONEU**
Tres leches, ahumado de forma natural 30 días y con 3 meses de maduración en cueva, D' Onao, Cangas de Onís.
- * **CABRALES TEYEDU**
Leche de vaca, 5 meses de maduración en la cueva de Teyedu.
- * **CASÍN**
3 rabiladas, leche de vaca, pueblo Campo Caso.

TAPA DE SOBRASADA DE MALLORCA

De raza autóctona con 1 año de maduración (100gr) 12 €

 Aptos para Vegetarianos, en su mayoría adaptable para Veganos




❧ **CON ADN CATARIANO**
ADN Català y Asturiano

ENSALADA VERDE CON MOSTAZA Y MIEL 	11,5€
ENSALADA DE TOMATE <i>con ventresca de atún, aceitunas, piparras y cebolla encurtida</i>	12€
NUESTRA ESQUEIXADA DE BACALAO	12 €
SARDINA AHUMADA <i>con escalivada de verduras asadas al carbón</i>	10€
EMPEDRAT <i>de judía verdina con gambitas de la costa</i>	12€
LASCAS DE PRESA ECOLÓGICA, <i>de Cal Tomàs, encurtidos y láminas de queso gamoneu</i>	14€
PATÉ DE PULPO <i>con aceite de pimentón</i>	10€
FABADA ASTURIANA <i>Homenaje a Viri, la del "Llar de..." Mejor fabada del mundo 2013 San Román de Candamo</i>	14€

Pregúntenos por nuestros 
PESCADOS Y MARISCOS DEL CANTÁBRICO

DEL CARBÓN DE LA MINA

Todo hecho a la brasa

FIDEOS <i>con costilla de cerdo ecológico, picada catalana y all i oli</i>	16€
ARROZ <i>a banda de marisco y all i oli de azafrán</i>	16€
ARROZ NEGRO <i>con sepionetas y all i oli de ajos escalivados</i>	16€
PULPO <i>a la parilla con vinagreta de tinta y chimichurri marino</i>	22€
ESPÁRRAGOS VERDES 	16€
<i>a la parilla con romesco de pistacho</i>	
GÍRGOLAS <i>de castaño ecológicas con emulsión de trufa</i> 	18€
BERENJENA <i>a la parrilla con mató, miso y sésamo</i> 	12€
TUÉTANO DE VACA <i>a la parrilla con tartar de atún y mayonesa de yuzu</i>	12€

• (Pa amb tomàquet 2,8€
Cestina de panes 3,6€) •



PREGUNTE POR NUESTROS POSTRES

¡ Son de la hostia Pa'riba !

Somos una sidrería / vermutería "catariana" con dos tierras, dos lenguas, dos cocinas con un único diálogo, la gastronomía y un único objetivo, "fartarse". En El Chigre 1769 queremos rescatar placeres catalanes y asturianos para disfrutarlos en buena compañía en un ambiente familiar y desenfadado. Nos basamos en dos cosas: Kilometro 0 y ADN. El Chigre 1769 apuesta por el producto de proximidad y su ADN: el catalán y el asturiano.