DELIVERY

KM.0 by El Chigre 1769 Slow Fast Food

Un chigre es una institución democrática secular. Reune 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 despojadasde grupos o castas.

CLÁSICO DE SIDRERÍA Y VERMUTERÍA

PACK VERMUT *(con botella)* **27€**

Aceitunas Rellenas del Xillu, Boquerones en vinagre , Patatas chips "Piqué de Vilanova ", Mejillones en escabeche, 2 Un de Gildas.

**** Sin botella* **18€**

•*(Botella: vermuth Murcarols de La Pobla dae Lillet*

ANCHOAS DE L'ESCALA Un **2,9€**

TAPA DE BOQUERONES CON OLIVAS **5,5€**

SECALLONETAS *de Cal Tomás , natural como la vida misma.* 2Un **4,4€**

EMBUTIDOS DEL PIRINEU. *De Cal Tomás , naturales, sin aditivos, otra manera de conservarlos.* 100GR **9,5€**

PALETILLA IBERICA *de crianza natural de guijuelo "Carrasco"* 100 GR **15€**

CROQUETAS *De jamón ibérico o de gamoneu* 2U **4,5€**

GAMBITA ROJA DEL MEDITERRANEO AL VAPOR **8,5€**

BARREJA CLÁSICA *Patatas, olivas rellenas y mejillones.* **3,5€**

CHORIZOS DE AQUÍ CON SIDRA DE ALLÍ.

Chorizos naturales de Cal Tomás ahumados en casa cocidos con sidra sopeña. **5,5€**

TABLA DE QUESOS ASTURIANOS

Varé , Rey Silo , Gamoneu, Cabrales Teyedu. **10,5€**

SOBRASADA DE MALLORCA *de raza autóctona con 1 año de maduración* 100 GR. **8,5€**

ADN CATARIANO

CATALÁN Y ASTURIANO

ANCHOA DEL CANTÁBRICO *sobre pan dulce de escanda y queso cabrales con mermelada de tomate* **5€**

ENSALADA VERDE *con mostaza y miel.* **7€**

ENSALADA DE TOMATE *de temporada y mató ecológico de Can Llong.* **8,5€**

SARDINA AHUMADA *Soasada con verduras al rescoldo,* ***L´escalivada de tota la vida, vaja!!*** **8€**

NUESTRA ESQUEIXADA DE BACALAO. **8,5€**

CARRILLERA DE CERDO *natural del Pirineu con puré de patata a la naranja.* **12€**

FABADA ASTURIANA *homenaje a Viri, la del " Llar de ..." mejor fabada del mundo 2013 San Roman de Candamo.* **12€**

CAP I POTA *con callos a la asturiana de catalanya a la pola.* **10,5€**

ARROZ

ARROZ NEGRO *con langostinos.* **14€**

ARROZ VENERE *con verduras de temporada y emulsión de aguacate y ajo negro* **13€**

ARROZ CON PULPO *pistachos y salvia* **14€**

ARROZ MELOSO *de rabo de vaca vieja, Sithake ecológico y all i oli de ajos tiernos* **15€**

DE LA BRASA DEL JOSPER

ESPÁRRAGOS BLANCOS *eco de Tudela De Duero* **16€**

PULPO *con chimichurri marino y trinxat de la Cerdanya de col lombarda* **16€**

PICANTÓN *criado de manera natural en lleida a L´ast.* **12,5€**

POSTRES:

ARROZ CON LECHE **4,6€**

XUXO DE XOCOLATA **3,4€**

GUARNICIONES EXTRAS 3€

PATATAS CALIÚ

PURÉ DE TEMPORADA

ENSALADA VERDE

VERDURAS ASADAS *de temporada.*

SALSAS EXTRAS 1€

ALL I OLI

SALSA BRAVA

CHIMICHURRI MARINO

SALSA ROMESCU

> PAN *Gluten free de Tricticum para hornear al momento* **3,5€**

VERMOUTHS

MEDUSA BLANCO	10,50€
FALSET	13€
ROXMUT	14€
MURCAROLS	10,50€

SIDRA

SOPEÑA D.O. EL GOBERNADOR. ASTURIAS	5,5€
EMILIO MARTINEZ ESPUMOSA. ASTURIAS	9€
MOOMA GOLD L ´EMPORDÁ. CATALUNYA	9€

CERVEZA

ESTRELLA DAMM 2,1€

INEDIT 2,60€

FREE DAMM SIN ALCOHOL 2,1€

VINOS

BLANCS/ BLANCOS

LA CARMINA. *D.O. Rias Baixas, albariño.* 10€

BANCAL DEL BOSC. 2019 DOC *Montsant. Garnacha Blanca* 12€

CUÑAS DAVIA. 2018 DO *Ribeiro. Teixadura, Albariño, Cariño Godello.* 14€

AGALIU 2018. DO *Costers del Segre. Macabeo sobre lias y fermentación en barrica de de roble francés.* 13 €

BOTANI OLD WINES 2017 DO *Sierras de Málaga. Moscatel de Alejendria. Crianza de 9 meses sobre lías.* 18€

LES BRUGUERES BLANC 2018. DOQ Priorat. *Garnacha Blanca.* 20€

CAVAS :

MESTRES "COQUET" 2014 *Macabeu, Xare-lo i* 13€

MESTRES "VISOL" GRAN RESERVA 2012 *Macabeu, Xare-lo i Parellada.* 24€

RAVENTOS I BLANC *" De Nit " Rosé , Macabeu, Xare-lo, Parellada i Monastrell.* 30€

NEGRES / TINTOS

FORMIGA DE VELLUT 2017. DOQ *Priorat. Garnacha, Syrah, y Cariñena. Crianza de 9 meses en roble francés.* 20€

FURVUS 2017. DO *Montsant. Garnacha Peluda y Merlot . Con crianza.* 20€

AN2 ANIMA NEGRA 2017. *Mallorca. Callet, Fogoneu y Cabernet Souvignon. Con crianza.* 22€

LA BICICLETA VOLADORA 2018. *Rioja. Tempranillo y Viura. Ecologico con Crianza.* 9€

CODOS DE LAURUCO 2016. DO *Bierzo. Mencia con criaza.* 20€

PETIT BERNAT NEGRA 2018 DO *Pla de Bages. Carbernet Franc Syrah, Cabernet Sauvignon , merlot, Picapol negre.* 12€

FERRER BOBET 2015 *D.O. Priorat, Carinyena i Garnatxa con crianza.* 33€

ROSATS/ ROSADOS

ROSELITO 2018 *Ribera de Duero. Tinta fina y Albillo.* 14€

AGUA

AGUA *Veri 500ml* 1,60€

AGUA CON GAS *Vichy Catalán* 2,7€

HORARIOS

PEDIDOS Y RECOGIDA

Lunes a domingo : 12h - 22h

Carrer dels Sombrerers, 7, 08003 Barcelona

takeaway@elchigre1769.com

TEL: 937826330