

"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

GLÁSICOS DE SIDRERÍA & VERMUTERÍA

Para picar

OSTRAS FRANCESAS (Un)	4€
ANCHOA DEL CANTÁBRICO (Un)	3,8€
<i>De las de allí, sobadas aquí a mano</i>	
TAPA DE BOQUERONES EN VINAGRE	6€
OLIVAS ALIÑADAS  O CON ANCHOAS	3,5€
SECALLONETA De Cal Tomás con picos y regañás...	5€
<i>Natural como la vida misma</i>	
EMBUTIDOS DEL PIRINEO	16€
<i>De Cal Tomás. Naturales, sin aditivos; otra manera de conservarlos.</i>	
GAMBA AL AJILLO	16€
PALETILLA IBÉRCIA de Joselito (100gr)	24€
CROQUETAS CASERAS	3€un 2,5€un
<i>De Jamón Joselito o de queso Gamoneu</i>	
BOMBETES PICANTONAS	4€
<i>De pulpo con all i oli quemado (Un)</i>	
BARREJA CLÁSICA Patatas, olivas rellenas y mejillones	5,5€
BANDERILLAS Y COHETES	2,5€ un
CHORIZOS DE AQUÍ CON SIDRA DE ALLÍ	9,5€
<i>Chorizos naturales de Cal Tomàs ahumados en casa, cocidos con Sidra Sopena</i>	
PATATINES AL CABRALES con "ablanes" ¡Todo un clásico!	12€
LLARDONS con aceituna negra de Aragón	6€
DÁTIL con chorizo, carne picada, bacon salsa ácida de sidra y Roxmut	3€un


ADN CATARIANO

Català y Asturiano

ENSALADA DE TOMATE	16€
<i>con ventresca de atún, aceitunas, piparras y cebolla encurtida</i>	
"CAP IPOTA"	14€
SARDINA AHUMADA	12€
<i>con escalivada de verduras asadas al carbón</i>	
TORREZNOS DE SORIA de cerdo con emulsión de Kimchi	9€
ENSALADILLA RUSA	16€
<i>Con mayonesa de humo, siracha y cangrejo de cascara blanda</i>	
NUESTRO PEPITO de vaca	12€
FABADA ASTURIANA	14€
<i>Homenaje a Viri, la del "Llar de..." Mejor Fabada del Mundo 2013. San Román de Candamo</i>	
TORTILLA VAGA DE SETAS	16€
<i>jamón Joselito y cebolla caramelizada</i>	

**Pregúntenos por nuestros
PESCADOS Y MARISCOS
DEL CANTÁBRICO**

DEL CARBÓN DE LA MINA
Todo hecho a la brasa

ARROZ NEGRO con gambas y all i oli de ajos escalivados	23€
PULPO a la parrilla con mil hojas de patata y chimichurri marino	26€
GÍRGOLAS 	18€
<i>de castaño ecológicas con emulsión de trufa y queso Gamoneu</i>	
MOLLEJA DE VACA a la parrilla con salvia y pistacho	14€
TUÉTANO DE VACA	22€
<i>a la parrilla con tartar de atún Balfegó y mayonesa de yuzu</i>	
CACHOPO de vaca: cecina, piquillo, máximo rey silo y huevo	24€

Pa amb tomàquet 3,5€
Cestina de panes 4€



PREGUNTE POR NUESTROS POSTRES
¡Son de la hostia Pa'riba!

TAPA DE SOBRASADA DE MALLORCA 14€
Un año de maduración 100g.

**TABLA DE QUESOS
ASTURIANOS ARTESANOS**

 (de Leche cruda 18€)



- * **REY SILO**
Cuajada láctica, leche de vaca, pueblo de Pravia.
- * **VARÉ**
Leche cruda de vaca, un año de maduración, D.O Varé, Siero.
- * **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.

 Aptos para Vegetarianos, en su mayoría adaptable para Veganos

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.