

"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 SIDRERÍA & VERMUTERÍA



Para picar

OSTRAS FRANCESAS Nº2/Nº3 (Un)	4,5€/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	22€
PALETILLA IBÉRCIA de Joselito (100gr)	24€
CROQUETAS CASERAS de Jamón Joselito	3€ Un 2,5€ Un
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 AHUMADOS a la sidra	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€
DÁTIL con chorizo, carne picada, bacon salsa ácida de sidra y Roxmut	5€ Un

TAPA DE SOBRASADA DE MALLORCA 14€

Un año de maduración 100g.

TABLA DE QUESOS ASTURIANOS ARTESANOS

 (de Leche cruda) **18€**



- * 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.

 Aptos para Vegetarianos, en su mayoría adaptable para Veganos



ENSALADA DE SARDINA AHUMADA con berenjena, pera y requesón "LA FONTANA"	18€
ENSALADILLA RUSA con mayonesa de humo y siracha	16€
TUÉTANO DE VACA asado al Josper con tartar de atún y mayonesa de yuzu	22€
FABADA ASTURIANA	14€
<i>Homenaje a Viri, la del "Llar de..." Mejor Fabada del Mundo 2013. San Román de Candamo.</i>	
ARROZ NEGRO con gambas y all i oli de ajos escalivados	21€
PULPO a la parrilla con mil hojas de patata y chimichurri marino	32€

PREGÚNTENOS POR NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS

 *Sugerencias del Día* 

PRODUCTOS DE TEMPORADA

A LA BRASA

Y nuestros postres... ¡Son de la hostia pa'rriba!

Pa amb tomàquet 3,5
Cestina de panes 4€



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.