



LA HORA DEL VERMUT

Vermut „EL BORN“ 6,5 Der Hausgemachte!

Serviert auf Eis, mit einem Schuss Soda, Orangenscheibe und Oliven¹... Wie in Barcelona eben.

La Hora del Vermut...Die Zeit für den Wermut. Auch wenn Wermut immer und überall genossen werden kann, gibt es die Tradition ihn vor dem Essen gehen zu genießen begleitet von Oliven, Konserven, Chips, Spießen oder etwas Käse und Schinken. La Hora del Vermut bedeutet Genuss und Geselligkeit.

Vermut Menü für 2

Das rundum Barcelona Feeling für 2 Personen.

35,00 €

zwei Konserven nach Wahl
Schale Chips nach Wahl,
Brot vom Brotbruder
Oliven
2 Vermut „El Born“
Salsa Espinaler

1: können mit Anchovis gefüllt sein.

„Gilda“ 3,9

Typischer kleiner Spieß mit Zutaten wie bspw. Oliven, Anchovis, gegrilltem Gemüse

Schale Chips von „Rubio“ 3

Dazu Salsa Espinaler
Wasabi, Kaviar-, Honig-Senf-, Jamón (Schinken) Geschmack, Extra Dick (gesalzen) oder mit Himalya Salz

Konserven

Sardinas 7,5

In Olivenöl

Sardinas picante 7,5

In pikantem Öl

Navajas 7,5

(Scheidenmuscheln)
im eigenen Saft

Calamares 7,5

Tintenfisch in eigener Tinte

Tacos a la Gallega 7,5

Tintenfischstücke in
gewürztem Öl nach galizischer Art.

Mejillones en Escabeche 7,5

Pikant marinierte Muscheln

Typische Fisch- und Meeresfrüchte-Konserven aus Spanien. Serviert in der Konserve, mit Salsa Espinaler und Brot

TAPAS

Tapas sind zum Teilen da. Unsere Empfehlung: 2,5 Tapas / Person. Die Tapas kommen nicht auf einmal, sondern nach und nach aus der Küche. Brot nicht vergessen !

WARME TAPAS

Bravas 	7
Kartoffelstücke Salsa Brava Allioli	
Albóndigas al Vermú	10
Fleischnäpfchen Vermutsoße	
Gambas Ajillo 	13
Gambas Knoblauch-Chili-Öl Petersilie	
Pimientos del Padrón	7,5
Bratpaprika Maldon Salz Olivenöl virgen extra	
Pintxo Tortilla Classic	7,8
Kartoffel Ei Zwiebel Pan con Tomate	
Pintxo Tortilla Zucchini	7,4
Kartoffel Ei Zucchini Pan con Tomate	
Scamorza aus dem Ofen	10
Geräucherter Scamorza (Käse) Chimichurri Grissini	

BROT

Frisch aus dem Ofen !

Unser Brot ist bestes Sauerteig Brot vom **Brotbruder** + knusprig getoastet + Olivenöl **virgen Extra** + dem berühmten **Maldon Salz** + wahlweise frisch geriebene Tomate

	Portion	1/2 Prt.
Pan	5 €	2,7 €
Pan con Tomate	5,5 €	2,9 €

Barcelona Klassiker! Mit Frisch geriebener Tomate

KALTE TAPAS

Gilda	3,9
typischer kleiner Spieß. Olive mit Anchovi Peperoni Boquerón Salsa Espinaler	
Olivas	5
“Vermut Oliven”	6,5
Premium Oliven mit Anchovifüllung	
Trio Hummus	8,5
classic rote Bete Karotte Grissini	
Tartar Tomate	10,5
Getrocknete Tomate Piquillo Paprika Dijon Senf Essiggurke Brot mit Olivenöl	
Pimientos rellenos	6,5
eingelegte Paprika Frischkäsefüllung	
Matrimonio	8
Sardellen in Essig Anchovis	
Tapa de Queso curado	11
Iberischer Käse (Schafsmilch) Brot mit Olivenöl	
Tapa de Queso semicurado	11
Iberischer Käse (Schafs- und Kuhmilch) Brot mit Olivenöl	
Tapa de Jamón Serrano	11
11 M gereifter Serrano Schinken Brot mit Olivenöl	

TAPAS

PLATTEN "TABLAS"

Tabla Mixta 22

(Für 2 Personen)

Wurst-, Schinken und Käsevariation
Serrano | Fuet| Lomo | Käse (Schaf- und
Kuhmilch) | Nussmix |Brot mit Olivenöl

Tabla de embutidos 20

(Für 2 Personen)

Wurst- und Schinkenvariation
Serrano | Fuet| Lomo |Nussmix
|Brot mit Olivenöl

Tabla de Quesos 20

(Für 2 Personen)

5 verschiedene Käsesorten | Nussmix |
Quittengelee |Brot mit Olivenöl

POSTRE

Crema Catalana 6,5

Hausgemachten flambierte katalanische Creme

Frischkäseeis 6,5

Karamellisierte Mandeln | Honig | im Tontöpfchen

EXTRAS

Portion Grissini 3

Allioli 3

BOCADILLOS & TOSTADAS

Mit Brot und Baguette vom Brotbruder

Torrada - "Toast"

knusprig getoastete Scheibe Sauerteigbrot

Torrada de Lomo 9

frisch geriebene Tomate | Lomo embuchado
(Kaltschnitt aus Schweinelende) |Olivenöl |
Maldon Salz

Torrada Serrano 9

frisch geriebene Tomate | Serrano Schinken |
Olivenöl | Maldon Salz

Bocadillos - "Baguettes"

Bocadillo de Queso Curado 8,5

frisch geriebene Tomate | iberischer Käse
(Schaf) |Olivenöl | Maldon Salz | Kartoffelchips
Premium

Bocadillo de Queso Semi 8,5

frisch geriebene Tomate | iberischer Käse
(Schaf- und Kuh) |Olivenöl | Maldon Salz |
Kartoffelchips Premium

Bocadillo de Jamón 8,5

frisch geriebene Tomate | Serrano Schinken
|Olivenöl | Maldon Salz | Kartoffelchips
Premium



Getränke

Alkoholfrei

Wasser

San Pellegrino	0,5 l	4,8
Black Forest still	0,5 l	4,8

Fritz –

Limos & Schorlen	0,33 l	3,9
Rhabarberschorle, Apfelschorle, Holunder-Kirsch-Apfel, Zitrone, Ingwer-Limette, Orange, Kola, Kola light, Cola Super Cero, MischMasch		

Drinks ohne Alkohol

Mondino Senza Tonic		8,0
alkoholfreier Bio-Aperitif aus dem Chiemgau, Bitter-Aromatik, alpine Kräuter, Schwarze Johannisbeere. <0,5% Alkohol		

UNDONE

„This is not Vermouth“		8,5
Aufwändig entalkoholisierter Vermut (alk.frei. < 0,3%), Hamburg. Gibt's in Rot oder weiß		

Aperitivos

Gin Tonic – <i>Bombay Sapphire</i>		9,0
Aperol Spritz		8,5
Limoncello Spritz		8,5

„Chupitos“ - Kurze

Limoncello	4 cl	4,0
Baileys	4 cl	4,5
Grappa	4 cl	4,7

Vermut

Siehe Vermutkarte

Drinks mit Vermut

Negroni – <i>Vermut, Campari, Gin</i>	10
Americano – <i>Vermut, Campari, Soda</i>	9
Vermut Tonic	7,5

Bier

Vom Fass:

Waldhaus Pils naturtrüb	0,3 l	3,9
Waldhaus Pils naturtrüb	0,4 l	4,9
Clarita (Radler trüb)	0,3 l	3,8
Clarita (Radler trüb)	0,4 l	4,9

Flaschenbier

Estrella Damm (Barcelona)	0,33 l	4,3
Estrella Galicia	0,33 l	4,3
Meckazer Helles	0,5 l	5,2
Fürstenberg Pils alkoholfre.	0,33 l	3,9
Waldhaus Weizen	0,5 l	5,2

Café und Tee

Espresso		1,8
Espresso Doppio		3,6
Americano		2,8
Cortado		2,4
Cappuccino		3,2
Milchkaffee		4,1
Latte Macchiato		4,0
Carajillo mit Baileys (Espresso mit Schuss)		4,9
Tasse Tee (versch. Sorten)		3,2



WEIN

0,1 / 0,2 l / 0,75 l

Weißwein

Solaris, trocken.

4,5 / 8,5 / 27,0

exotische Früchte, Blütenaromen, Vollmundig.
Solaris, Neue robuste Sorte. 15 Vol%. Ökowein & vegan
Weingut Hug, Pfaffenweiler. Baden

Give me a Hug, feinherb

4,3 / 8,0 / 26,0

fruchtig, dezente Säure, harmonisch.
Weißweincuvée aus Solaris, Johanniter und Gutedel.
Ökowein & vegan. Weingut Hug, Pfaffenweiler. Baden

Rosé

Nebula Rosé, trocken

4,0 / 7,0 / 24,0

Frisch, tropische Früchten, lebhaft Säure. Verdejo.
Vincente Gandia, **Valencia**, Spanien

Rotwein

Raiza Crianza, trocken. 2020

4,3 / 8,0 / 26,0

12 M im Barrique. Aroma schwarzer Früchte,
Milchkaffee, Kakao. Tempranillo.
Vincente Gandia, **Rioja**, Spanien.

Ceremonia Reserva, trocken. 2018

4,5 / 8,5 / 27,0

12 M im Barrique. Kräftig, balanciert, rote und schwarze
Früchte, würzig. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal.
Vincente Gandia, **Utiel-Requena**, Spanien.

Weinschorle weiß / Rot

0,2 l 4,3 / 4,5

Cava / Secco

0,1 l / 0,75 l

Secco Staatsweinkeller

4,5 / 27,0

Staatsweingut Freiburg

Codorniu Bio Cava, Cuveé brut

Macabeo, Xarel.lo, Parellada. Katalonien, Spanien.

0,75 l Flasche – 35 €

Nur als ganze Flasche



El Vermut

Ob Rot, Weiß, Rosé oder trocken... Basis ist fast immer ein weißer Wein, der durch „Mazeration“ die Aromen von Gewürzen und Kräutern aufnimmt. Serviert wird jeder Vermut auf Eis, mit einem Schuss Soda, Orangenscheibe und Oliven¹... Wie in Barcelona eben. Wo der „Vermú“ Kulturgut ist!

Vermut Rojo

EL BORN –

hausgemacht

Entwickelt und hergestellt von uns! Ein Vermut, der der klassischen Spanischen Linie treu ist. Der perfekte Einstieg in die Welt des Vermut. Süßes, süffiges, flüssigen Gold mit Bitternote im Hintergrund. Noten von Karamell, Rosmarin, Orange und Nelke. Ca. 15 Vol%

6,5

Yzaguirre Vermut Rojo

Bodegas Yzaguirre („Isagirre“), Tarragona, Katalonien. Gegründet 1884. Klassisch, süß, herb, ausbalanciert. 15 Vol%

7

Miró Rojo

Emilio Miró Salvat, Reus, Katalonien. Seit 1914. Der Wermut „für Jedermann“. Easy drinking Kirschnoten, Holz, ausgewogen süß und bitter.

7

Lacuesta Rojo

Bodegas Martinez Lacuesta, La Rioja. Elegant, süß. Feine Säure. Noten v. Bitterorange, Majoran, Lavendel. Gelagert in Amerikanischer Eiche.

7,8

Yzaguirre Rojo Reserva

7,9

(„Isagirre“), Kräftig, trotzdem vornehm elegant. 80 Kräuter und Gewürze, 12 M im Eichenfass.

Yzaguirre Edición Limitada, Reserva

9

Limited Edition, zum 130-jährigen Jubiläum. Dunkel, würzig, tiefgründig, dazu zitrusfrisch. Feine Balance aus Säure und Süße.

Yzaguirre Herbal Vintage, Reserva

10

Schwer, voll, rund, filigrane Bittertöne aus Wermutkraut und Chinarinde, eine Idee von Portwein. 5 Jahre im Eichenfass

Miró Organic Rojo Reserva (Bio)

8,5

Emilio Miró Salvat, Reus, Katalonien. Seit 1914. Ausschließlich Bio Zutaten. Klassischer Geschmack, würzige Tiefe, gelagert in Französischer Eiche

Casa Mariol Negro

8

Cellers Mariol, Barcelona. Katalonien. Seit 1945. Kräftig und doch erfrischend. Durch grüne Walnüsse verdunkelter „schwarzer“ Vermut. Gold bei Craft Spirits Award 2024

1: können mit Anchovis gefüllt sein.



El Vermut

Ob Rot, Weiß, Rosé oder trocken... Basis ist fast immer ein weißer Wein, der durch „Mazeration“ die Aromen von Gewürzen und Kräutern aufnimmt. Serviert wird jeder Vermut auf Eis, mit einem Schuss Soda, Orangenscheibe und Oliven¹... Wie in Barcelona eben. Wo der „Vermú“ Kulturgut ist!

Vermut Rojo

P. Quiles

Bodegas Primitivo Quiles, Alicante. Seit 1925. Klassischer roter Vermut. Sehr leichtgängig. Kräuter- und Rosinennoten mit herbem Finale.

Muntaner Rojo

Antonio Nadal, Mallorca, Spanien. Seit 1898. Mit 18 Vol% etwas alkoholischer. Keine Zuckerzusätze. Ausgewogen. Orangen-, Vanille-, Kräuter- und Pflaumenaromen.

Krauel Rojo Reserva Especial

Bodegas Krauel, Malaga. Seit 1803. Tief, dicht, intensiv. Noten von Balsamico, Pfeffer, Lakritz und überreifen Früchten. 4 Jahre im Eichenfass. Pedro Ximénez Trauben.

7,5

8,8

9

Vermut Blanco

Casa Mariol Vermut Blanco

Cellers Mariol, Barcelona. Ausgewählte weiße Trauben, Süße als auch Bitternoten, Zitrusfrische.

Lacuesta Vermut Blanco

Bodegas Martinez Lacuesta, La Rioja. Unkompliziert und elegant. Fruchtig, zitrisch, leicht blütig, zurückhaltend gesüßt.

Rofes Vermut Blanco

Bodegas Rofes (seit 1890), Reus, Katalonien. Einzigartige, spezielle Kräuternoten. erinnert an frische Heuwiesen. Süß und frisch.

Miró blanco

„semi-sweet“ Vermut. Emilio Miró Salvat, Reus, Katalonien. Seit 1914.

Muntaner blanco

Antonio Nadal, Mallorca, Spanien. Seit 1898. Mit 18 Vol% etwas alkoholischer. Keine Zuckerzusätze.

Yzaguirre blanco

Bodegas Yzaguirre („Isagirre“), Tarragona, Katalonien. Gegründet 1884. 15 Vol%

8

7,8

7,5

7

8,8

7

1: können mit Anchovis gefüllt sein.



El Vermut

Ob Rot, Weiß, Rosé oder trocken... Basis ist fast immer ein weißer Wein, der durch „Mazeration“ die Aromen von Gewürzen und Kräutern aufnimmt. Serviert wird jeder Vermut auf Eis, mit einem Schuss Soda, Orangenscheibe und Oliven¹... Wie in Barcelona eben. Wo der „Vermú“ Kulturgut ist!

Vermut Seco (Trocken)

Miró Extra Dry (weiß) 7,8

Emilio Miró Salvat, Reus, Katalonien. Seit 1914.. Nur 21 Gramm Zucker je Liter. Frisch, akzentuiert, intensiv. 18 Vol%.

Lacuesta Blanco Extra Dry (weiß) 7,8

Bodegas Martinez Lacuesta, La Rioja
duftet blumig, nach und nach machen Kamille und Minze, Vanille im Hintergrund. 28,8 g Zucker und doch nicht zu süß, durch angenehme Säure.

Yzaguirre Dry Reserva (weiß) 8

9,5 Gramm Zucker je Liter. Sanfte angenehme Aromatik. Ein Jahr im Eichenfass gelagert.

Vermut Rosé

Yzaguirre Rosé 7

Leicht & lässig: Wermutkraut, Waldbeeren, Bitterorange.

Muntaner Rosado 8,8

Antonio Nadal, Mallorca. Seit 1898. Beerig, fruchtig sanfte Bitternoten. Zarte Pigmentierung durch roten Tee. Im Eichenfass mazeriert. Keine Zuckerzusätze.

Vermut Alkoholfrei

UNDONE 8,5

„This is not Vermouth“
entalkolisierter Vermut (alk.frei. < 0,3%), Hamburg. Vermut in aufwendigem Verfahren schonend entalkoholisiert.

Gibt's in Rot oder weiß

1: können mit Anchovis gefüllt sein.