



Despechá

VERMUTERÍA

TAPAS CON ACTITUD

BUEN ROLLO.
BUENA COMIDA.
ACTITUD DESPECHÁ.

RINCÓN DE LA GILDA

Pequeñas, traicioneras...
y adictivas. Como tu ex.

- Clásica Anchoa. **3,50€**
- Clásica Boquerón. **3,50€**
- Queso & Anchoa. **3,50€**
- Cecina, Queso & Anchoa. **3,50€**
- XXL. Gordal con anchoa, queso y tomate. **4,50€**
- Despechá XXL. Gordal con anchoa, queso, tomate y salmón marinado. **4,50€**

Empiezas con una...
y ya sabemos cómo acaba esto.



CONSERVAS PREMIUM

Querrás comértelas a todas,
y las conservas también.

- Anchoas del Cantábrico. **11,50€**
- Boquerón en aceite de oliva. **8,50€**
- Mejillones en escabeche y aceite de oliva. **19,00€**
- Chipirones rellenos en aceite de oliva. **-12,50€**



TAPAS DESPECHÁ

Tapas XO

Si hay vermut hay tapa. Y no se discute.

- Tetilla Despechá. Croquetón XL de jamón o gamba al ajillo, crujiente por fuera, cremosa por dentro. Esencia de taberna en varios bocados. **4,00€**
- Pulpo a feira. Pulpo cocido estandarte de la gastronomía atlántica, armonia geométrica de los tres elementos: pulpo, pimentón y aceite de oliva virgen extra. Maestría en el punto de cocción exacto. El clásico que nunca falla. **19,95€**
- Bravas XO Despechá. Patata crujiente con salsa de pimentón de la Vera ahumado, caldo, dhalia... y hasta aquí se puede leer de la receta secreta. **8,5€**
- Ensaladilla El Kabrón. Para toda "Despechá" existe un "Kabron", el nuestro se presenta en forma de ensaladilla con bonito del norte, alcaparra tostada y huevo de codorniz. Deja huella en el corazón. **11,20€**
- Calamares crujientes. Calamar sometido a la fritura andaluza maestra, no es simple "pescadito frito" es la magia del sur elaborada con alioli de azafrán y lima fresca. **13,50€**
- Torrezno de Soria. Bocado di cardinale. **9,50€**
- Gambones al ajillo. Sin inventos, a la cazuelita con ajetes, aceite de oliva virgen y guindilla. Flambeados con nuestro toque, un clásico de taberna que no defrauda. **19,60€**



VAMOS A LO FUERTE

Como en los tiempos mozos.

- Corazón de buey aliñado con bonito del norte. Tomate fresco y potente, la perfecta unión entre Atlántico y Mediterráneo. **13,50€**
- Viería al fuego. La reina del Atlántico. "O tesouro das Rías" **3,50€**
- Navajas al fuego. Sabor a mar puro y fresco, con un toque de ajo, perejil y aceite de oliva virgen extra. Un clásico imprescindible para los amantes del marisco. **8,80€**
- Calamar nacional al fuego. Un pecado de mar cocinado en sus jugos naturales. **16,20€**
- Callos Canallas. Origen madrileño de plato de taberna obrera a plato delicatessen y de culto al estilo Despechá. **8,90€**
- Zorza a la gallega. "Jijas" para castellanos o "Chichi" para astures, jugosa carne de cerdo en adobo que guarda su secreto en el marinado del Chef. **9,90€**
- Canelón de rabo de toro Despechá. Horas de rabo de toro a fuego lento para elaborar el mejor matrimonio entre el saber hacer italiano y la tradición culinaria española casera. Para mojar pan, sin vergüenza. **16,50€**
- Picaña al fuego estilo carioca. Denominación de origen Black Angus acompañada con yuca frita, salsa carioca y sal negra en escamas. *Elige tu punto ideal de cocción. **23,00€**
- Carrillada de ternera al vermut rojo. El guiso en perfecto equilibrio entre la fuerza del fuego lento y el aroma perfumado de las hierbas del vermut rojo. **16,00€**



ENTRE TOSTAS, HUEVOS Y LÍOS

Que no "te toquen los huevos".

- Tosta paradal. Jamón Ibérico, rúcula y foie. **13,50€**
- Tosta Mediterránea. Con calamar crujiente salsa y romesco, un giro de sabores inesperado que te enganchará. **13,50€**
- Tosta Margalida. Sobrasada mallorquina tradicional, queso de cabra y miel. **9,50€**
- Tosta Despechá. Pan brioche, "atuntunaka" del chef, tomate cancasot y butarda. Solo para paladares gourmet. **13,50€**
- Tortilla española. Fresca y elaborada al momento. Opcional con cebolla, para ganar el duelo eterno de las tradiciones: con o sin. *Elige tu punto ideal de cocción. **9,90€**
- Tortilla española trufada. De lo cotidiano a objeto de deseo, una experiencia olfativa y gustativa con trufa fresca mallorquina que transforma la patata y el huevo en algo sublime. Tradición y lujo de la mano. *Elige tu punto ideal de cocción. **14,95€**
- Revuelto de huevos con sobrasada y gambas. Sí, todo junto. y sí, brutal. El mar y la tierra juntos para crear un contraste de sabores sublime. **10,50€**
- Huevos rotos de la abuela. Con jamón ibérico y pimiento de padrón. Receta casera de la abuela. **13,50€**
- Huevos rotos con foie. La humildad de la patata y el huevo frente al "lujo rústico" del foie gras de pato. **14,50€**
- Huevos rotos con longaniza mallorquina. Energía, color y placer culpable. Tradición mallorquina ligada a les "matances" típicas de la isla, símbolo de frescura y celebración. **9,50€**
- Huevos rotos con chanquetes. El blanco plateado del "pescadito" crujiente se funde con el naranja intenso del huevo de corral sobre un lecho de patata. **11,20€**



EMBUTIDOS & QUESOS

Para pecar con estilo, sin necesidad de esconderse..

- Jamón ibérico. Corte fino y honesto seleccionado por el autor del corte. Disfruta del grosor y proporción de grasa infiltrada de cada loncha. **19,90€**
- Tabla de embutidos ibéricos. Chorizo, lomo y jamón. Un trío peninsular que nunca falla, curados en las mejores bodegas españolas, con su flora y merma que los hacen únicos. **18,50€**
- Tabla de quesos gourmet. Mahonés, trufado, de cabra y azul. Una cata sensorial dirigida, un viaje que va desde la brisa marina del Mediterráneo hasta la potencia profunda de las cuevas de maduración. De suave a salvaje. **22,00€**



TU MOMENTO DULCE

Porque siempre queda hueco (o se hace).

- Tarta de queso al horno. Con queso fresco, crema y parmesano. Cremosa, tostada, con base crujiente y coulis de frutos rojos silvestres. Un auténtico icono gastronómico global con raíces noroñas españolas. **6,50€**
- Torrija Despechá. Brioche de autor artesanal con azúcar moreno y esfera de helado. Un postre muy nuestro con un toque gamberro. **8,50€**
- Filloa Zoe. Receta casera y artesanal de nuestra cocinera y autora. Una crêpe al limón, helado de vainilla y caramelizado crocanti. Contraste de sabores único para rematar la velada. **5,50€**



* Todos acompañados con pan pagès mallorquí.

Nostalgia, origen, dulce orgullo nacional y vicio hasta el último gramo de azúcar..



COMIDA QUE ENAMORA. LUGAR QUE ENGANCHA.

ACTITUD QUE SE QUEDA.



ALÉRGICOS A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR