

# Despechá

VERMUTERÍA

## CARTA DE COMIDA



# 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 salmón ahumado, queso curado, tomate seco 5,90€**

# 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€**
- **Chipirones rellenos en aceite de oliva 12,50€**



*“Empiezas con una... y ya sabemos cómo acaba esto.”*

# TAPAS DESPECHÁ



“Si hay vermut hay tapa. Y no se discute.”



## Tetilla Despechá 4€

Croquetón XL de jamón o gamba al ajillo, crujiente por fuera, cremosa por dentro. Esencia de taberna en varios bocados.



## Calamares crujientes 13,50€

Calamar sometido a la fritura andaluza maestra, no es simple “pescaito frito” es la magia del sur elaborada con alioli de azafrán y lima fresca.



## Pulpo a feira 19,95€

Pulpo cocido estandarte de la gastronomía atlántica, armonía 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.



## Gambones al ajillo 19,60€

Sin inventos, a la cazuelita con ajetes, aceite de oliva virgen y guindilla. Flambeados con nuestro toque, un clásico de taberna que no defrauda.



## Bravas XO Despechá 8,50€

Patata crujiente con salsa de pimentón de la Vera ahumado, caldo, harina... y hasta aquí se puede leer de la receta secreta.



## Torrezno de Soria 9,50€

Bocatto di cardinale.



## Pimientos de padrón 9,50€

Salteados con aceite de oliva y sal gruesa. Un clásico gallego, ligeros y adictivos, unos pican y otros no. Juégatela.



## Ensaladilla El Kabrón 11,20€

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.



## Lomos de boquerón 8,50€

Una tapa ineludible de lomos de boquerón fresco marinados en vinagre, con ajo y perejil, aliñados con un buen chorro de aceite de oliva virgen extra. Imprescindible para los amantes de la gilda y el vermut.

# VAMOS A LO FUERTE



*“Como en los tiempos mozos.”*



- **Tomate fresco corazón de buey 13,50€**

Aliñado con bonito del norte, aceite de oliva virgen extra y sal de vino tinto. Fresco y potente, la perfecta unión vegetal y proteica entre Atlántico y Mediterráneo.



- **Vieria al fuego 3,50€**

La reina del Atlántico. “O tesouro das Rías”.



- **Calamar nacional al fuego 16,20€**

Una delicia de mar cocinada a fuego en sus jugos naturales.



- **Callos Canallas 8,90€**

De origen madrileño, plato con raíces y de taberna humilde convertido a plato delicatessen y de culto al estilo Despechá. Siempre con su punto picante, como los buenos amantes de los callos saben apreciar.



- **Zorza a la gallega 9,90€**

Jugosa carne de cerdo en adobo que guarda su secreto en el marinado del Chef. “Jijas” para castellanos o “Chichi” para astures tradición castiza peninsular.



- **Canelón de rabo de toro Despechá a la trufa 16,50€**

Cocción de horas a fuego lento de rabo de toro para elaborar el mejor matrimonio entre el saber hacer italiano exportado a Cataluña que casó el “cannelloni” con la tradición culinaria española casera. Servido con salsa trufada y láminas de trufa fresca. Para mojar pan. Sin vergüenza.



- **Picaña al fuego estilo carioca 23€**

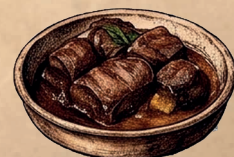
Denominación de origen Black Angus cocida a fuego y acompañada de yuca frita, salsa carioca y sal negra en escamas.

\*Elige tu punto ideal de cocción.



- **Carrillada de ternera al vermut rojo 16€**

El guiso en perfecto equilibrio entre la fuerza del fuego lento, la ternera de mejor calidad y el aroma perfumado de las hierbas del vermut rojo. Se deshace en el paladar.



# ENTRE TOSTAS Y LÍOS

*“Vaya tostada te vas a comer.”*

- **Tosta pardal 13,50€**  
Pan con un suave tostado elaborado con Jamón Ibérico, rúcula y foie.  
Un trío de delicatessen que alterará tus sentidos.
- **Tosta Margalida 9,50€**  
Sobrasada mallorquina tradicional, queso de cabra y miel.
- **Tosta Mediterránea 13,50€**  
Tosta con base de calamar crujiente y salsa romesco, un giro de sabores inesperado que te enganchará.
- **Tosta Despechá 17,50€**  
Dulce base de pan brioche tostado, base de tomate concassé, cubierto con láminas de lomos de atún al estilo “atuntunaka” del Chef terminada con finos copos de bottarga di muggine curada al sol.  
Solo para paladares gourmet.

# HAY QUE PONERLE HUEVOS

*“Y que no “te los toquen.”*

- **Tortilla española 9,90€**  
Fresca y elaborada al momento. Opcional con cebolla, para ganar el duelo eterno de las tradiciones: con o sin. Ya le “echamos los huevos por tí”. \*Elige tu punto ideal de cocción.
- **Tortilla española trufada 14,95€**  
De lo cotidiano a objeto de deseo, una experiencia olfativa y gustativa con láminas de 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.
- **Revuelto de huevos con sobrasada y gambas 10,50€**  
Sobrasada con denominación de origen mallorquín, huevo fresco y gambas. Sí, todo junto, y sí, brutal. El mar y la tierra casados para crear un contraste de sabores sublime con el ADN de esta isla.
- **Huevos rotos de la abuela 13,50€**  
Receta casera de “la abuela”, con patata crujiente, jamón ibérico y pimiento de Padrón. Un esencial de vermutería que no puedes dejar pasar.
- **Huevos rotos con foie 14,50€**  
La humildad de la patata y el huevo frente al “lujo rústico” del foie gras de pato. El huevo lo rompes tú.
- **Huevos rotos con longaniza mallorquina 9,50€**  
Energía, color y placer culpable. Tradición mallorquina ligada a “les matances” típicas de la isla, símbolo de frescura, tradición y celebración. Los de aquí lo sabrán, los de allí lo descubrirán.





# EMBUTIDOS & QUESOS

*“Para pecar con estilo,  
sin necesidad de esconderse.”*

## **Jamón ibérico 19,90€**

Corte fino y honesto seleccionado por el autor del corte, grasa brillante y ese sabor que se deshace en la boca. Disfruta del grosor y proporción de grasa infiltrada de cada loncha. Garantía de que desaparecerá todo de la tabla antes de la siguiente ronda.

## **Tabla de embutidos ibéricos 18,50€**

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.

## **Tabla de quesos gourmet 22€**

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.

---

*Todos los embutidos  
y tablas acompañados  
con pan pagès mallorquí.*

---



# TU MOMENTO DULCE

*“Porque siempre queda hueco (o se hace).”*



- **Torrija Despechá 8,50€**

Brioche de autor artesanal con azúcar moreno y esfera de helado. Un postre muy nuestro con un toque gamberro.



- **Crêpe La Martina 5,50€**

Dulce como la sonrisa de la niña más bonita. Una crêpe al limón, helado de vainilla y caramelizado crocanti. Contraste de sabores único para rematar la velada.



- **Tarta de queso al horno 6,50€**

Con queso fresco, crema y parmesano. Cremosa, tostada, con base crujiente y coulis de frutos rojos silvestres. Un auténtico icono gastronómico global con raíces nortefías españolas.

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

CONSULTA A NUESTROS CAMAREROS POR LAS SUGERENCIA DEL CHEF



COMIDA QUE ENAMORA.  
LUGAR QUE ENGANCHAS.  
ACTITUD QUE SE QUEDA.



C/ Palangres, 1, esquina con Virgili 25,  
Platja de Palma, 07610 Can Pastilla

Tel: +34 971 684 391