

Orígenes

EL VERMUTEO DE ORÍGENES

Todos los viernes desde las 17:00 · DJ · Terraza interior climatizada

Una selección cuidada de vermouths nacionales e internacionales,
servidos fríos, con hielo, piel de cítrico y su aperitivo.

RITUALES DE VERMUTEO

Elige tu vermut y conviértelo en ritual

Vermut + Gilda Clásica
vermut elegido + 3,0 €

Vermut + Gilda Premium
vermut elegido + 3,5 €

Vermut + 2 Gildas
vermut elegido + 6,5 €

VERMUTS DE ESPAÑA

Zecchini - Madrid Clásico madrileño, equilibrado y ligeramente especiado	5,0 €
Zarro - Madrid Intenso, castizo, con carácter herbal marcado	5,0 €
Yzaguirre Reserva - Cataluña Envejecido en barrica, redondo y profundo	6,0 €
Lustau - Jerez Base de vinos de Jerez, complejo y elegante	6,5 €
La Copa - González Byass, Jerez Especiado, con notas vínicas y perfil gastronómico	6,5 €
St. Petroni - Galicia Fresco, aromático, elaborado a partir de Albariño	6,5 €

VERMUTS DE ITALIA Y FRANCIA

Cinzano - Torino Referencia histórica, suave y accesible	5,5 €
Martini Reserva Speciale - Torino Clásico reientepertado, elegante y equilibrado	6,5 €
Carpano Antica Formula - Torino El vermut original, profundo, intenso y complejo	10 €
Zoppi Distillery Rosso - Torino Vermut de autor, estructurado y sofisticado	8,0 €
Zoppi Trufa Bianca - Torino, 50 cl Exepcional, aromático y único. Una experiencia singular alrededor de la trufa blanca	14,0 €
Noilly Prat Dry - Francia Seco, fino y elegante, ideal para paladares más ligeros	6,0 €

PARA ACOMPAÑAR EL VERMUTEO

Gildas artesanas, picoteo y platos para compartir

GILDAS ARTESANAS

Gilda Clásica Anchoa, guindilla y aceituna manzanilla	3,5 €
Gilda Premium de Cecina Cecina de León, guindilla y aceituna gordal	4,0 €
Gilda Premium de Queso Curado Queso curado artesano, guindilla y aceituna manzanilla	4,0 €

PARA PICAR

Jamón Ibérico	28 €
Cecina de León con almendras laminadas	14 €
Tomates infusionados con crema de burrata y crujiente de jamón ibérico	16 €
Unidad adicional	4 €
Ensaladilla rusa	17 €

PARA COMPARTIR

Croquetas de cochinita pibil	12 €
Unidad adicional	3 €
Chipirones a la andaluza con dos aliolis	16 €
Alcachofa con jamón ibérico, romesco y aji amarillo	18 €

MÁS CONTUNDENTE

Torreznos de Soria con patata revolcona	16 €
Tabla de quesos finos de la Sierra de Guadarrama	15 €

POSTRES CASEROS DE ORÍGENES

Tarta fina de manzana con helado de vainilla	8 €
Tarta de queso vasca	9 €
Torrija Orígenes	9 €
Mousse de chocolate, café descafeinado y caramelo de Jerez	9 €



Pan y aperitivo 2 €



Consulta nuestra
carta de alérgenos.



Carta de vermuteo
disponible viernes desde las 17:00.