

PINCHITO

gildas, vermut

BAR

& ensaladillas

**COME
BEBE
DISFRUTA
REPITE**



Amor a primera GILDA

P

¿Por qué Pinchito?

Los mejores bares no se inventan.
Se sienten.

Después de mucho tiempo imaginándolo, yo, Sergio Fernández "Cheky", abro las puertas de un local que siento que le faltaba a Oviedo: una taberna moderna con alma de barra, donde la gilda es religión.

Así nace **Pinchito Bar**.

Un sitio al que vienes por un pinchito...
y, sin darte cuenta, te quedas por todo lo demás. Por el ambiente, por la carta y por la gente que llega como cliente y pasa a formar parte de nuestra casa.

Porque Pinchito no es solo un bar.
Es una forma de vivir la barra.

Aquí creemos en las cosas sencillas,
pero bien hechas:
En el **producto**.
En el pinchito montado con **dedicación**.
En **las gildas**, como se han hecho siempre.
En las **conversaciones** que empiezan
con un "vamos a tomar algo" y terminan muchas horas después.

Tras más de 20 años dedicados a la hostelería nocturna, con noches infinitas y proyectos que han marcado muchas historias en esta ciudad, doy el paso de cumplir **un sueño muy personal**.

Un sitio donde volver a lo esencial. Donde el protagonista vuelve a ser la cercanía, el producto y la gente.

Porque, al final, los bares que se recuerdan no son los más grandes.
Son los que tienen alma.
Los que huelen a vermut, a pan crujiente, a pincho recién montado y a risas que se escapan entre ronda y ronda.

Pinchito Bar es eso. Un bar para quedarse.

Porque, al final, la vida es así:
Un vermut frío.
Un pinchito perfecto.
Y una ronda que se alarga
sin darte cuenta.

Aquí empieza nuestra historia.



Pinchitos

(Gildas, para los amigos)

2,5/3€

Más de 15 variedades distintas
preguntanos para conocerlas todas



Surtido de gildas 25€

degustación de 12 variedades de gildas + patatas
para descubrir por qué aquí la gilda es religión.



Ensaladillas

De mamá [H] 10€
De Ibéricos [H.] 12€
Ventresca y piparra [H,P] 13€
Langostinos y lima [H,C] 15€
Pulpo y pimentón [H,Mo] 17€



Ensaladas

Tomate y burrata [L] 16€
Mixta Pinchito [L,M] 12€



Latas Gourmet

Mejillones escabeche 14€
dulce o picante [Mo]
Sardinillas aceite trufado [P] 10,5€
Sardinillas pimiento padrón [P] 10,5€
Sardinillas picantes [P] 10,5€
Chipirones rellenos tinta [Mo] 11€
Navajas gallegas [Mo] 11€
Filetes de atún al curry [P] 12€
Zamburiñas ajillo / vieira [Mo] 11€



Para picar

Piparras fritas [G] 8€
Patatas bravioli [H,L] 7€
Huevos rotos + picadillo [H] 14€
Huevos rotos + gambas [H, C] 17€
Huevos rotos + pulpo ajillo [H,Mo] 18€
Croquetas jamón ibérico [G,H,L] 13€
Croquetas rabo de toro [G,H,L] 15€
Criollo con patatas
y chimichurri argentino [S] 16€



Tablas e ibéricos

Tabla de ibéricos 25€
Media tabla de ibéricos 13€
Jamón de bellota 23€
Lomito de presa de bellota 22€
Chorizo ibérico 14€
Cecina y virutas de queso [L] 18€
Mortadela italiana,
pimienta y lima [L] 10€
Tabla de quesos [L] 15€



Bikinis

Jamón york y edam [H,G,L] 7€
Lacón y queso tetilla [G,L] 8€
Cecina, queso de cabra
y cebolla caramelizada [G,L] 9€



Hamburguesa

Viene con patatas

San Mateo [G,H,L] 13€
180g carne ternera seleccionada,
doble de queso fundido, lechuga,
cebolla crunchy, piparras y salsa
secreta San Mateo eo eo



Postres

Tarta de queso [G,H,L] 6€
Tarta de la abuela [G,H,L] 6€
Marañuela de Luanco [G,H,L] 1,40€
Bombón helado Diego Verdú [L,F] 6€



ALÉRGENOS

[G] Gluten, [C] Crustáceos, [H] Huevo, [P] Pescado, [L] Lácteos, [Mo] Moluscos,
[F] Frutos secos, [S] Sulfitos. Consultar posibles trazas y cambios de proveedor.

Vermut [S]



Cinzano **2,80€**
Martini **3,20€**
Pinchito **3,50€**
Petroni **3,50€**
La Moderna **3,50€**
Povarelo **3,50€**

Canasta **3,70€**
Yzaguirre **3,80€**
Picofino **4€**
Bunker **4€**
Dolores **4€**
Miró **4€**

Martini Reserva Rubino **4€**
Martini Reserva Ambrato **4€**
González Byass **4,20€**
Lustao **4,20€**
Punt e Mes **4,50€**
Giardino **4,50€**

Menos drama y más Pinchito

Vinos [S]



RIOJA

Amador Medrano **19€**
Montecillo **19€**
Ramón Bilbao **20€**
Azpilicueta Instinto **24€**
Ramón Bilbao Reserva **26€**
Ramón Bilbao Límite Norte **31€**
Ramón Bilbao Límite Sur **31€**
Marqués de Vargas **29€**
Ramón Bilbao Mirto **54€**

RIBERA DEL DUERO

Finca La María **16€**
Flores de Callejo **19€**
Cruz de Alba **27€**
Conde San Cristóbal **29€**
Portia Roble **17€**

DO TIERRA DE CASTILLA

Mauro **45€**

RUEDA

Palacio de Bornos **15€**
Ramón Bilbao **16€**
Beronia **16,50€**

ALBARIÑO

Noelia Bebelia **16€**
Marieta **17,50€**
Martin Codax **19€**
Pazo San Mauro **26€**
Mar de Frades **29€**
Granbazán Ámbar **30€**

GODELLO

Conde del Pazo **18€**
Godeval **22€**
Losada **25€**
Godeval cepas vellas **27€**

MOSCATO

Capetta **14€**

PRIETO PICUDO

Essencia 33 **15€**

ESPUMOSOS

Perelada BrutNature **18€**
Mar de Frades espumoso **30€**
Pommery **80€**
Mumm **70€**
Ayala Rosé **80€**
Bollinger **100€**

Cócteles



Carajillo ⁽⁴³⁾ **5€**
Martini bianco spritz **5€**
Pinchito Spritz **7€**
Limoncello Spritz **7€**
Mojito Pinchito **7€**
Aperol Spritz [S] **7€**
Espresso Martini Grey Goose **7,50€**
La Paloma Patrón **7,50€**
Moscow Mule **7,50€**
Pisco **7,50€**

Sidra

La Morena [S] **4€**



ALÉRGENOS

[G] Gluten, [C] Crustáceos, [H] Huevo, [P] Pescado, [L] Lácteos, [Mo] Moluscos, [F] Frutos secos, [S] Sulfitos. Consultar posibles trazas y cambios de proveedor.

PINCHITO

gildas, vermut **BAR** & ensaladillas

