

MARISCOS DEL DÍA

RACIÓN RACIÓN

Escogidos diariamente en las mejores Lonjas para que Vd. reciba la mejor calidad y frescura.

Almejas naturales de Carril	grs	€
Almejas de concha fina a la sartén. (Especiales).....	€	€
Gamba blanca de Huelva hervida o plancha	grs	€
Gamba roja de Denia hervida o plancha	grs	€
Cigala tronco plancha / cocida	grs	€
Centollo de O´Grove	grs	€
Nécoras de la Ría	grs	€
Carabinero gigante de Isla Cristina	grs	€

CHACINAS FINAS Y SALAZONES

Nuestro jamón ibérico de bellota es único	€	€
Mojama de atún de la almadraba de Bárbate	€	€
Huevas de Maruca	€	€
Anchoas de La Escala sobre pulpa de tomate natural (🍷 Uds.).....	€	€

QUESOS Y FOIE

Selección de quesos artesanos con frutos secos y membrillo natural	€	€
Terrina de foie fresco de pato, chutney de manzana y confitura de higo	€	€

TARTARES Y CEVICHE

Ceviche de lubina y gamba roja.....	€
Tartar de salmón real con aguacate al aliño de mostaza y lima.....	€
Tartar de atún de almadraba con alga wakame y sésamo tostado.....	€

HUEVOS CON FUNDAMENTO

Chanquetes de Mallorca a la andaluza con huevos camperos	€	€
Huevos estrellados en nido crujiente con jamón ibérico y boletus.....	€	€

PULPO EN DOS MANERAS

Pulpo a la Gallega con cachelos.....	€	€
Pulpo a la brasa con Alioli suave	€	€

LOS FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Todos nuestros fritos se acompañan de asadillo de pimientos

Boquerones malagueños a la Andaluza	   €
Croquetas caseras de nuestro Chef. Diferentes cada día (🍷 Uds.).....	   €
Calamares de potera fritos al momento	   €
Lubina de pincho en adobo de lima	   €

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS

Tomates de la huerta de Madrid aliñados, con piparras encurtidas ..					€
Tartar de tomate, rúcula y lascas de Parmesano					€
Ensaladilla rusa de merluza de pincho.....					€
Lomos de bonito de campaña con tomate de temporada y cebolleta roja					€
Ensalada tibia de bogavante en vinagreta de su coral					€
Parrillada de verduras de temporada al grill con su Romesco.....					€

Panes artesanos, grisines y aperitivo.....

-Si tiene alguna intolerancia alimentaria háganoslo saber. Disponemos de información sobre ARROCES "EL BARRIL"

Elaborados con el mejor arroz de Calasparra - (Mínimo  pers. - precio por persona)	
Marinero de marisco, limpio "para no mancharse"	€
Arroz con chipirones y verduritas de temporada	€
Negro con calamar de potera	€
Carabinero de Isla Cristina	€

FIDEUÁ - (Mínimo  pers. - precio por persona)	
Fideuá de cabellín al estilo pescadores	€

PESCADOS DE ANZUELO

Calamar de potera braseado	€
Chipirones de anzuelo al Ajilimójili, muy ricos	€
Pescados a la sal (Mínimo  personas, precio por persona)	€
Lomo de atún de almadraba en marinada de miel y soja con verduras en tempura	€
Rodaballo al horno estilo Orio (Mínimo  personas, precio por persona)	€
Lenguado de estero a la parrilla con su piel ( gr.)	€

ESPECIALISTAS EN MERLUZA DE PINCHO DEL CANTÁBRICO

A la Romana con patata hilada	€
Al horno con su refrito de ajos	€
A la Gallega, con su ajada y cachelos	€

CARNES ROJAS Y LECHAL

Corte de vacuno mayor con piquillos caramelizados. Ideal para compartir	€
Chuletitas de cordero lechal crujientes ( Piezas)	€
Mollejitas de cordero lechal salteadas en su jugo con ajos tiernos	€

SOLOMILLO ¿CÓMO TE GUSTA?

Dados de solomillo a los ajos tostados	€
Steak tartar de carne roja elaborado al momento	€
Solomillo en sartén al punto de sal	€
Solomillo con foie fresco de pato, jugo trufado y setas de temporada	€

Pregunte por nuestras sopas frías productos de temporada

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.
PRESENTANDO LA TARJETA CLIENTE USTED PUEDE DISFRUTAR DE UN 5% DE DESCUENTO AÑADIDO.