

MARISCOS DEL DÍA

1/2 RACIÓN RACIÓN

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

Ostra plana de la Ría de Arosa (En temporada).....	Ud.	4,50€
Almejas naturales de Carril	100 grs	14,00€
Almejas de concha fina a la sartén. (Especiales)		17,50€28,00€
Gamba blanca de Huelva hervida o plancha	100 grs	16,50€
Gamba roja de Denia hervida o plancha	100 grs	17,00€
Cigala tronco plancha / cocida	100 grs	17,00€
Centollo de O’Grove	100 grs	8,00€
Nécoras de la Ría	100 grs	11,50€
Carabinero gigante de Isla Cristina	100 grs	13,50€

CHACINAS FINAS Y SALAZONES

Nuestro jamón ibérico de bellota es único	16,50€26,00€
Mojama de atún de la almadraba de Bárbate.....	11,00€ 17,50€
Huevas de Maruca	12,50€ 18,75€
Anchoas de La Escala sobre pulpa de tomate de temporada (6 Uds.)	19,50€

QUESOS Y FOIE

Selección de quesos artesanos con frutos secos y membrillo natural	11,00€17,00€
Terrina de foie fresco de pato, chutney de manzana y confitura de higos	16,00€ 23,50€

CAPRICHOS DEL MAR

Tartar de salmón real con aguacate y aliño de mostaza y lima	21,50€
Ceviche de corvina y carabinero con jugo de lima	22,00€

HUEVOS CON FUNDAMENTO

Chanquetes fritos con huevos camperos	18,75€
Huevos estrellados en nido crujiente con jamón ibérico y boletus	19,50€

PULPO EN DOS MANERAS

Pulpo a la Gallega con cachelos.....	15,50€20,50€
Pulpo a la brasa con Alioli suave	20,50€

LOS FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Todos nuestros fritos se acompañan de asadillo de pimientos

Boquerones malagueños a la Andaluza	13,75€
Croquetas caseras de nuestro Chef. Diferentes cada día (8 Uds.).....	13,50€
Calamares de potera fritos al momento.....	12,75€18,50€
Lubina de pincho en adobo de lima con cebolla roja encurtida y cilantro	18,50€
Delicias de merluza con harina de arroz.....	18,50€

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS

Tartar de tomate, rúcula y lascas de Parmesano	13,50€
Ensaladilla rusa de merluza de pincho escabechada	10,00€16,00€
Ensalada de tomate con bonito de campaña y cebolleta fresca.....	18,00€
Ensalada tibia de bogavante en vinagreta de su coral	28,75€
Verduras de temporada al grill con salsa romesco	14,50€
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal (En temporada)	16,00€

Panes artesanos, grisines y aperitivo.....2,50€

-Si tiene alguna intolerancia alimentaria háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.

ARROCES "EL BARRIL"

- Elaborados con el mejor arroz de Calasparra - (Mínimo 2 pers. - precio por persona)**
- Marinero de marisco, limpio “para no mancharse” 21,00€**
 - Arroz con chipirones y verduritas de temporada 21,00€**
 - Negro con calamar de potera 21,00€**
 - Carabinero de Isla Cristina 24,50€**

- FIDEOS Y PASTA - (Mínimo 2 pers. - precio por persona)**
- Fideuá de cabellín al estilo pescadores..... 21,00€**
 - Canelones de rabo de toro, boletus y foie..... 21,00€**

- PESCADOS DE ANZUELO**
- Chipirones de anzuelo a la parrilla con Ajilimójili 19,00€**
 - Merluza de pincho estilo Orio al vinagre de estragón 22,50€**
 - Pescados a la sal (Mínimo 2 personas, precio por persona) 24,50€**
 - Rape de tripa negra al ajo dorado (Mínimo 2 personas, precio por persona) 26,50€**
 - Rodaballo a la parrilla y su Bilbaína suave..... 28,00€**
 - Lenguado de estero asado con su piel..... 28,00€**

- CARNES ROJAS Y LECHAL**
- Villagodio a la parrilla (Mínimo 2 personas - precio por persona)..... 26,00€**
 - Lomo bajo de carne roja a la parrilla 26,00€**
 - Chuletitas de cordero lechal crujientes (6 Piezas)..... 19,50€**
 - Callos con mucho morro 18,80€**

- SOLOMILLO ¿CÓMO TE GUSTA?**
- Dados de carne roja salteados al ajo rústico 21,00€**
 - Steak tartar de solomillo elaborado al momento 23,50€**
 - Solomillo en sartén al punto de sal 24,50€**
 - Solomillo con foie fresco de pato, jugo trufado y setas de temporada.. 26,00€**

[Pregunte por nuestros guisos y platos 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.