

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 de concha fina a la sartén.			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€	
Centollo de O’ Grove	100 grs.		8,00€	
Carabinero gigante de Isla Cristina	100 grs.		13,50€	

CHACINAS FINAS Y SALAZONES

Nuestro jamón ibérico de bellota es único		16,50€	. 26,00€
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€

TARTARES Y CEVICHE

Tartar de salmón real con aguacate y aliño de mostaza y lima		21,50€	
Tartar de atún de almadraba con alga wakame y sésamo tostado		24,50€	
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 VARIAS FORMAS

Pulpo a la Gallega con cachelos		15,00€	. 20,50€
Pulpo a la brasa con Alioli suave		20,50€	
Salpicón de pulpo y marisco del sur al vinagre de jerez		16,00€	...23,50€

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

Tomate de la Huerta de Madrid aliñado con piparras encurtidas		11,00€	
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 tibía de bogavante en vinagreta de su coral		28,75€	
Verduras de temporada al grill con salsa romesco		14,50€	

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

ARROCES Y FIDEUA "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€

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€
Lenguado de estero asado con su piel.....	28,00€
Tataki de atún de almadraba en marinada de miel y soja	24,50€

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€

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 nuestras sopas frías y platos de temporada](#)

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA+ UN 5% ACUMULADO PRESENTANDO SU TARJETA DE CLIENTE GRUPO OTER

