

Carta de El Barril de Orense

- Con el mejor pan con tomate y aceite de oliva virgen -

MARISCOS FRESCOS DEL DÍA

	½ Ración	Ración
Ostras de Arcade. Unidad.....		3,80€
Almejas finas al natural o a la sartén.....		26,00€
Gamba blanca de Huelva Ración.....		29,00€
Gamba Roja de Santa Pola 100 grs.....		15,00€
Carabinero del sur 100 grs.....		11,00€
Nécora gallega Pieza.....		14,50€

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota selección	15,40€.....	22,00€
Anchoas en aceite de oliva virgen y pulpa de tomate.....	12,20€	17,50€
Brandada de bacalao gratinada al ajo dorado.....	9,80€.....	14,00€
Pulpo cocinado a la brasa con Alioli.....		17,50€
Carpaccio de carabinero con vinagreta de cebolla roja y cilantro.....		18,50€

LAS TOSTAS DEL BARRIL

De jamón ibérico de bellota selección.....	6,00€
De anchoas de Santoña con ralladura de tomate natural.....	6,00€
De salmón salvaje de Alaska con mahonesa de alcaparras.....	5,00€
De atún rojo de Barbate.....	6,00€
De solomillo a la mostaza antigua.....	8,00€
De steak tartar hecho al momento.....	6,00€

TARTAR PARA EL VERANO

Salmón salvaje de Alaska con ensalada wakame	10,50€.....	15,00€
Atún rojo de Barbate con daditos de tomate y aguacate..	14,70€.....	21,00€
Steak tartar hecho al momento.....	14,70€.....	21,00€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

Boquerones Victorianos rebozados con harina especial.....	11,00€
Buñuelos de bacalao con Ajoblanco malagueño.....	9,40€ 13,50€
Croquetas caseras del Cheff diferentes cada día.....	8,70€ 12,50€
Dados de corvina macerados al limón.....	9,40€ 13,50€
Calamares de potera a la parrilla o a la Andaluza	11,80€ 16,80€
Chanquetes de Mallorca con huevos camperos y sal negra ..	11,00€ 15,80€

ENSALADAS Y VERDURAS

Tomate de la huerta de Madrid con piparras encurtidas.....	8,50€
Ensaladilla rusa tradicional.....	9,80€
Ensalada bonito de campaña con tomate y cebolleta	10,10€ 14,50€
Verduras de temporada salteadas al momento.....	13,50€

ARROCES

½ Ración Ración

Elaborados con el mejor arroz de Calasparra - Secos o caldosos (Precio por persona)

Marinero de marisco limpio “para no mancharse”	16,90€
Negro a la tinta de calamar.....	16,90€
Fideuá de cabellín al estilo de pescadores.....	18,00€
Arroz con chipirones y verduritas de temporada.....	18,00€
Arroz con carabinero de Isla Cristina.....	22,00€
Arroz con gamba roja.....	22,00€

PESCADOS DE ANZUELO AL PESO, PREPARADOS A LA BRASA

(Mínimo 2 personas - Precio por persona)

Rodaballo salvaje a las brasas con Bilbaina suave.....	24,50€
Rape del Cantábrico al estilo Orio.....	21,50€
Lubina de estero de Barbate al carbón.....	22,50€

PESCADOS DE ANZUELO (FUERA DE BRASA)

Merluza de pincho del Cantábrico al gusto.....	19,50€
Lenguado de estero a la parrilla con su piel.....	26,50€
Chipirones de anzuelo al Ajili-mojili, muy ricos	12,60€..... 18,00€
Lubina a la sal (Mínimo 2 personas, precio por persona).....	22,50€

LAS MEJORES CARNES AL CARBÓN DE ENCINA

Chuletón a la parrilla (Mínimo 2 personas) Ración.....	24,00€
Entrecorte braseado al carbón.....	21,50€
Hamburguesa hecha en casa a la barbacoa.....	15,50€
Tradicional, solomillo de buey a la parrilla.....	22,50€
Dados de solomillo a los ajos tostados.....	13,30€..... 19,00€