



Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa.

IVA INCLUIDO

MARISCOS FRESCOS DEL DÍA

Ostras especiales de Arcade 1/2 Docena.....	25,00€
Almejas finas al limón o a la sartén.....	27,50€
Gamba blanca hervida o plancha (Ración).....	29,50€
Carabinero gigante al horno o a la parrilla (Al peso, 100 grs.)	13,00€
Colitas de carabinero de Isla al ajo-guindilla (Ración)....	25,00€
Centollo gallego cocido (Kg.).....	69,00€

CHACINAS, QUESOS, SALAZONES Y FOIE

Jamón ibérico puro bellota al corte.....	23,50€
Selección de quesos afinados con membrillo natural y frutos secos.....	15,50€
Anchoas del Cantábrico sobre fondo de tomate y aguacate (6 Unidades).....	18,00€
Terrina de foie de pato hecho en Casa con confitura de higos	21,50€

PULPO EN VARIAS FORMAS

Pulpo a la Gallega con cachelos al aceite de pimentón.....	18,00€
Pulpo de pedrero a las brasas con Alioli suave.....	18,00€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Boquerones malagueños fritos al momento o en sartén.....	12,50€
Croquetas cremosas hechas en casa, diferentes cada día. (6 Uds.)	12,60€
Buñuelos de bacalao con miel de caña (6 Uds.).....	16,50€
Calamares de potera a la Andaluza o parrilla.....	16,80€

¡Todos nuestros pescaditos fritos se acompañan de piperrada de pimientos asados!

CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS

Tortilla melosa de merluza de pincho, puerro confitado y pimientos de Padrón.....	14,50€
Huevos trufados con tomate seco y emulsión de piquillo...	15,50€
Huevos camperos con chanquetes de Mallorca y sal negra	18,00€
Huevos rotos con jamón de montanera y patatas fritas.....	18,50€

ENSALADAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

Tartar de tomate natural, rúcula y lascas de Parmesano.	12,80€
Ensaladilla rusa tradicional de langostinos escabechados	14,50€
Ensalada verde con tomates deshidratados, Parmigiano Reggiano, frutos secos y jamón ibérico al aliño de Módena.....	14,80€
El mejor tomate pelado con cebolla dulce y bonito de campaña	15,50€
Parrilla de verduras de Tudela con su Romesco.....	13,50€
Alcachofas naturales a la parrilla. (En temporada).....	15,50€

SELECCIÓN DE ARROCES EN !PAELLA!

(MIN.2 PERSONAS) Elaborados con el mejor arroz de Calasparra

Marinero, todo limpio para no mancharse.....	Precio por persona....18,50€
Negro a la tinta del calamar de palanza.....	P.Pers...18,50€
Con chipironcitos de potera y verduritas.....	P.Pers...18,50€
De solomillo, pollo campero y ajos tiernos.....	P.Pers...22,50€
Con carabineros del Sur.....	P.Pers...22,50€
Con bogavante y rape de Costa.....	P.Pers...26,50€
Paella especial de marisco.....	P.Pers...28,50€



Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa.

IVA INCLUIDO

FIDEUÁ (MÍN.2 PERSONAS) precio por persona

Fideua de cabellín con marisco y pescado de roca..... 18,50€

Si tiene alguna intolerancia alimentaria háganoslo saber. Disponemos de información sobre los alérgenos. Solicítela a nuestro personal. Todos los productos se preparan para llevar, incluso si le queda algo en su mesa. ¡El placer continua en casa!. El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador. ¡Pruébelos!

PESCADOS FRESCOS DEL DIA

Chipirones de Costa a la parrilla con sal de ajo 18,00€

Pescados a la sal. Consúltenos (Mínimo 2 personas, precio por pers.) 23,50€

Lenguado de estero "El Barril" asado con su piel..... 26,00€

Rodaballo horno con su Bilbaína suave..... 26,50€

ESPECIALISTAS EN MERLUZA DE PINCHO

Merluza a la Romana con mahonesa de Albariño..... 21,00€

Merluza al aceite de pimentón con sus cachelos..... 22,50€

Merluza sobre crema de puerros y tagliatelle de trigueros trufados..... 22,50€

ATÚN DE ALTURA

Tartar de atún con alga wakame y sésamo tostado..... 21,00€

Shashimi de atún a la parrilla con cebolla roja pochada y tomate seco..... 23,50€

CARNES DE LA TIERRA

Picantón de grano braseado al romero y cítricos..... 15,50€

Daditos de solomillo salteados al Jerez con habitas tiernas y ajetes..... 18,50€

Chuleta de vaca gallega a la parrilla con risotto de ave. Ideal para compartir..... 23,50€

Solomillo en su jugo con foie fresco de pato..... 23,50€

Steak tartar de solomillo preparado al momento..... 21,00€

LOS TRADICIONALES DE "EL BARRIL"

Marmita de pescadores con pescado de roca..... 14,50€

Mollejitas salteadas con ibérico y patatas a las finas hierbas..... 18,50€

Rabo de toro estofado al vino de Madrid..... 18,50€

Callos con mucho morro..... 18,50€

Pregunte por nuestros guisos y platos de temporada

Panes artesanos.... 2,20€



Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa.

IVA INCLUIDO

Todos nuestros productos se preparan para llevar con un 5% de descuento sobre precio de carta.

Nuestra cocina está abierta todo el día, de 12H. am a 00,30 H. Abrimos domingos y festivos