

LA PARRILLA EL BARRIL, COCINAMOS A LAS BRASAS**MARISCOS DE LONJA****1/2Ración Ración****De concha**

Zamburiñas al horno (6 Unidades) 12,00€ 18,50€

Almejas finas a la sartén al punto picante..... 16,50€..25,00€

Del Sur

Gamba blanca de Huelva, cocida o parrilla. Ración 35,00€

Gamba roja de Denia cocida o parrilla. (Al peso, 100 gr.) 16,50€

Cigalas del Mediterráneo tronco, cocida o plancha. (Al peso, 100 gr.) 16,00€

Carabinero de Isla a la parrilla. (Al peso, 100 gr.)..... 14,00€

PARA ENTRAR EN CALOR

Sopa de pescado y marisco..... 15,50€

CHACINAS Y QUESOS

Jamón Ibérico de montanera cortado a cuchillo..... 16,50€ 25,50€

Selección de quesos afinados con membrillo natural y frutos secos9,50€ 16,50€

PULPO EN DOS MANERAS

Pulpo de pedrero con cachelos al aceite de pimentón 12,50€ 18,50€

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave 18,50€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

Boquerones Victorianos fritos al momento..... 13.50€

Croquetas cremosas de la Casa (6 Uds.) 13,80€

Buñuelos de bacalao con miel de caña (6 Uds.) 14,50€

Calamares de potera a la parrilla o a la Andaluza. 12,00€ 17,50€

Tempura de gamba de costa y verduritas de temporada..... 18.50€

(Todos nuestros pescados fritos se acompañan de Piperrada de pimientos asados)

CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS

Huevos de corral con jamón ibérico y patatinas 17,50€

Tortilla melosa de puerros y bacalao 14,50€

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS

Pimientos de Padrón fritos (Unos pican y otros no) 11,50€

Ensaladilla rusa de bonito del Norte 13,50€

Ensalada verde con frutas frescas y vinagreta de cítricos 13,50€

Ensalada Cesar autentica (Hojas verdes, picantón, crustones, Parmesano y salsa de anchoas) 13,50€

El mejor tomate pelado con bonito de campaña 15,50€

Parrillada de espárragos trigueros al punto de sal..... 9,00€ 14,50€

NUESTRO ARROZ (MÍN. 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA

PARRILLA EL BARRIL

Marinero, todo limpio - Muy fácil de comer 21,00€

Si tiene alguna intolerancia alimentaria háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
 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 A LA BRASA

Cola de merluza de pincho al Pilpil de sidra (Min. 2 pax.). Precio por persona..21,50€
 Cogote de merluza con su Bilbaína suave.....23,50€
 Rape de tripa negra al ajo dorado (Min. 2 pax.). Precio por persona23,50€
 Rodaballo asado con su ajada de pimentón de la Vera (Mín. 2 personas). precio por
 persona.25,50€

PESCADOS DE LONJA

Calamar de potera a la parrilla con Alioli de Albariño.....18,00€
 Chipirones de Costa con sal de ajo.....19,00€
 Lomos de merluza a la Romana con salsa Tártara21,50€
 Lenguado de estero “El Barril” asado con su piel.....26,50€

DE TODO UN POCO

Chorizo criollo con monchetas (alubias blancas)12,50€
 Picantón de nuestra granja al romero16,00€
 Conejo macerado a las finas hierbas y asado a las brasas16,00€
 Mollejitas de cordero lechal a la brasa18,00€
 Costillas de lechal a la brasa (6 unidades).....18,50€

CARNES ROJAS A LAS BRASAS

Entrecot de vacuno mayor (350 Grs.)23,00€
 Chuletón de carne roja. Ideal para compartir (850 Grs.)45,00€

SELECCIÓN DE SOLOMILLOS

Steak tartar de solomillo, elaborado al momento..... 15,00€22,50€
 Solomillo Strogonoff22,50€
 Solomillo a la pimienta negra22,50€
 El clásico a la brasa.....22,50€
 Solomillo en su jugo con foie fresco de pato y reducción de Jerez24,50€
 Daditos de solomillo salteados al Ajo-guindilla 15,00€21,00€
 Escalope de solomillo a la Milanesa21,50€

HAMBURGUESAS "EL BARRIL"**Elaboradas en Casa**

"La clásica", elaborada al momento14,50€
 (Carne roja, tomate deshidratado, rúcula y cebolla pochada en pan rústico leonés)
 "La Especial".....15,00€

PARRILLA EL BARRIL

(Carne roja, Parmesano, mezclum, tomate fresco, cebolla pochada y trufa negra en pan rústico leonés)

Panes artesanos y aperitivos.....2,50€

Abrimos domingos y festivos