



Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa.

**IVA INCLUIDO**

## **MARISCOS FRESCOS DEL DÍA**

### **½ RACIÓN RACIÓN**

Ostras especiales de Arcade 1/2 docena.....	25,00€
Almejas finas al limón o a la sartén.....	18,00€27,50€
Gamba blanca hervida o plancha (Ración)	18,00€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.....	15,00€23,50€
Selección de quesos afinados con membrillo natural y frutos secos.....	9,50€15,50€
Anchoas del Cantábrico sobre pulpa de tomate natural (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	12,00€
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	11,00€
.....	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 con chanquetes de Mallorca y sal negra	12,00€
18,00€	
Huevos rotos con jamón de montanera y patatas fritas	18,50€

## **ENSALADAS Y VERDURAS DE TEMPORADA**

Tartar de tomate fresco, rúcula y lascas de Parmesano	12,80€
Ensaladilla rusa tradicional de langostinos escabechados	10,00€14,50€
Ensalada verde de rúcula con tomates deshidratados, Parmigiano Reggiano, frutos secos y jamón ibérico al aliño de Módena.	14,80€
El mejor tomate pelado con cebolleta dulce y bonito de campaña.	15,50€
Parrillada de verduras de Tudela con su Romesco	13,50€
Alcachofas naturales a la parrilla. (En temporada)	15,50€

### FIDEUÁ (MÍN.2 PERSONAS) precio por persona

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

Disponemos de información sobre alérgenos. Pregunte a nuestro personal.

Cocina ininterrumpida de 12H. mañana 01,00 H. noche

### ~~SELECCION DE ARROCES EN !PAELLA!~~

(MÍN.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 ajetes 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€

### PESCADOS FRESCOS DEL DÍA

½ RACIÓN RACIÓN

Taquitos de merluza a la Romana con mahonesa de Albariño.....16,50€

Chipirones de Costa a la parrilla con sal de ajo11,50€18,00€

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

### ATÚN DE ALTURA

Tartar de atún con alga wakame y sésamo tostado

..... 14,00€21,00€

Sashimi de atún a la parrilla con cebolla roja pochada y

tomate seco..... 15,00€23,50€

### CARNES DE LA TIERRA

Steak tartar de solomillo preparado al momento15,00€21,00€

Picantón de grano con braseado al romero y sus cítricos15,50€

Daditos de solomillo salteados al Jerez con habitas y ajetes.....	13,00€18,50€
Chuleta de vaca gallega a la parrilla con risotto de ave. Ideal para compartir.....	23,50€

### **LOS TRADICIONALES DE "EL BARRIL"**

Marmita de pescadores con pescado de roca.....	14,50€
Mollejitas salteadas con ibérico y patatas a las finas hierbas.....	12,00€18,50€
Rabo de toro estofado al vino de Madrid....	12,00€18,50€
Callos con mucho morro.....	12,00€18,50€

*Pregunte por nuestros guisos y platos de temporada*

Panes artesanos.....	1,00€
----------------------	-------