

MARISCOS DEL DÍA

Escogidos diariamente en las mejores Lonjas para que vd reciba la mejor calidad y frescura.

Ostras especiales de Cambados (6 Unidades)	25,00€
Almejas naturales de Carril 100 grs.....	13,00€
Almejas de concha fina a la sartén. (Especiales)	15,00€...25,50€
Gamba blanca de Huelva hervida o plancha 100 grs.....	15,00€
Gamba roja de Denia hervida o plancha 100 grs.....	15,00€
Cigala tronco plancha / cocida 100 grs.....	15,00€
Centollo de O'Grove 100 grs.....	7,50€
Nécoras de la Ría 100 grs.....	10,50€
Carabinero gigante de Isla Cristina 100 grs.....	12,00€

CHACINAS FINAS, QUESOS Y SALAZONES

	1/2 Ración	Ración
Nuestro jamón ibérico de bellota es único	14,50€	23,50€
Mojama de atún de la almadraba de Barbate.....	10,00€	16,00€
Selección de quesos artesanos con frutos secos y membrillo natural	9,00€	15,50€
Huevas de Maruca.....	11,00€	17,00€
Anchoas de La Escala sobre pulpa de tomate natural (6 Uds.)	18,00€	

PARA ENTRAR EN CALOR

Marmita de pescadores con pescado de roca al Pernod.....	15,50€
Callos con mucho morro.....	12,00€...18,00€

HUEVOS CON FUNDAMENTO

Huevos de corral crujientes trufados (Ud.).....	9,00€
Chanquetes de Mallorca con huevos camperos y sal negra.....	12,00€...17,00€
Estrellados en nido crujiente con jamón ibérico y boletus	18,00€

PULPO EN DOS MANERAS

Pulpo a la Gallega con cachelos	12,00€...18,00€
Pulpo a la brasa con Alioli suave	18,00€

LOS FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Todos nuestros fritos se acompañan de asadillo de pimientos

Boquerones malagueños a la Andaluza	12,50€
Croquetas caseras de nuestro Chef. Diferentes cada día (8 Uds.)	12,60€
Bienmesabe en adobo al estilo de San Fernando (Cádiz)	12,80€
Calamares de potera fritos al momento	11,50€...16,80€

ENSALADAS FRESCAS

Tartar de tomate, rúcula y virutas de Parmesano	12,50€
Ensaladilla rusa de merluza de pincho	9,50€...14,50€
Lomos de bonito de campaña con tomate pelado y cebolleta roja	11,00€...16,50€
Ensalada tibia de bogavante en vinagreta de su coral	26,00€

VERDURAS EN PARRILLA

Panaché de verduras del día	14,50€
Parrillada de trigueros con su Romesco	9,00€...14,50€
Alcachofas naturales a la parrilla con aceite de oliva virgen.....	15,50€

Panes artesanos, grisines y aperitivo.....2,20€

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

ARROCES "EL BARRIL"

Todos los productos se preparan para llevar, incluso si le queda algo en su mesa. ¡El placer

Elaborados con el mejor arroz de Calasparra - (Mínimo 2 pers. - precio por persona)

Marinero de marisco, limpio “para no mancharse”	18,50€
Arroz con chipirones y verduritas de temporada	18,50€
Negro con calamar de potera	18,50€
Gamba roja de Denia	22,00€
Carabinero de Isla Cristina	22,00€

FIDEUÁ - (Mínimo 2 pers. - precio por persona)

Fideuá de cabellín al estilo pescadores	18,50€
---	--------

PESCADOS DE ANZUELO

Calamar de potera braseado	18,00€
Chipirones de anzuelo al Ajili-mojili, muy ricos	18,00€
Ceviche de lubina y gamba roja	19,50€
Pescados a la sal (Mínimo 2 personas, precio por persona)	23,50€
Tronco de rodaballo al horno	24,50€
Lenguado de estero a la parrilla con su piel (500 gr.).....	26,50€

ESPECIALISTAS EN MERLUZA DE PINCHO DEL CANTÁBRICO

A la Romana con patata hilada	19,50€
Al horno con su refrito de ajos	21,00€
Merluza al vapor con mayonesa de lima, salteado de judías verdes, ajo morado y jamón ibérico	21,00€
Cogote de merluza de pincho a la Donostiarra	23,00€
A la Gallega, con su ajada y cache los	23,00€

CARNES ROJAS Y LECHAL

Corte de vacuno mayor con piquillos caramelizados. Ideal para compartir.....	23,00€
Mollejitas de cordero lechal salteadas en su jugo con ajos tiernos	18,00€
Chuletitas de cordero lechal muy crujientes (6 Piezas)	18,00€

SOLOMILLO ¿CÓMO TE GUSTA?

Dados de solomillo a los ajos tostados	19,50€
Steak tartar de carne roja elaborado al momento	21,00€
Solomillo en sartén al punto de sal	22,50€
Solomillo con foie fresco y jugo de setas	23,50€

Pregunte por nuestros productos de temporada

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