

EL BARRIL DE LA MORALEJA

MARISCOS DEL DÍA

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

Ostras 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	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 con huevos camperos y pimientos asados.....	12,00€ .. 17,00€
Huevos 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.).....	8,00€ .. 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 con 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.....	11,00€ .. 16,50€
Ensalada tibia de bogavante en vinagreta de su coral.....	26,00€

VERDURAS EN PARRILLA

Panché de verduras del día	14,50€
Parrillada de trigueros con su Romesco.....	9,00€ .. 14,50€
Alcachofas naturales a la parrilla con sal Maldón	15,50€

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

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

EL BARRIL DE LA MORALEJA

ARROCES RECIÉN HECHOS

1/2 Ración

Ración

Elaborados con el mejor arroz de Calasparra - Secos o caldosos - (Mín. 2 pers. - precio por persona)

Marinero de marisco, limpio "para no mancharse"	18,50€
Arroz con chipirones y verduritas de temporada.....	18,50€
Arroz negro con calamar de potera	18,50€

FIDEUÁ - (Mín. 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€
Pescdos a la sal (Mínimo 2 personas - Precio por persona).....	23,50€

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 y ajo morado	21,00€

CARNES ROJAS Y LECHAL

Dados de solomillo a los ajos tostados.....	19,50€
Steak tartar de carne roja elaborado al momento	21,00€
Corte de vacuno mayor con piquillos caramelizados. Ideal para compartir.....	23,00€
Mollejitas de cordero lechal salteadas en su jugo con ajos tiernos	12,00€ .. 18,00€
Chuletitas de cordero lechal muy crujientes (6 Piezas).....	18,00€

Pregunte por nuestros guisos y platos de temporada

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

Panes artesanos, grisines.....1,00€

Estos precios no incluyen IVA al 10%