**MARISCOS DEL DÍA 1/2 RACIÓN RACIÓN**

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

Ostra plana de la Ría de Arosa (En temporada) Ud. 4,80€

Almejas naturales de Carril 100 grs 14,00€

Almejas de concha fina a la sartén. (Especiales) 17,50€ 28,00€

Gamba blanca de Huelva hervida o plancha 100 grs 16,50€

Gamba roja de Denia hervida o plancha 100 grs 17,00€

Cigala tronco plancha / cocida 100 grs 17,00€

Centollo de O’Grove 100 grs 8,00€

Nécoras de la Ría 100 grs 11,50€

Carabinero gigante de Isla Cristina 100 grs 13,50€

**CHACINAS FINAS Y SALAZONES**

Nuestro jamón ibérico de bellota es único 16,50€ 26,00€

Mojama de atún de la almadraba de Bárbate 11,00€ 17,50€

Huevas de Maruca 12,50€ 18,75€

Anchoas de La Escala sobre pulpa de tomate de temporada (6 Uds.) 19,50€

**QUESOS Y FOIE**

Selección de quesos artesanos con frutos secos y membrillo natural 11,00€ 17,00€

Terrina de foie fresco de pato, chutney de manzana y confitura de higo 16,00€ 23,50€

**CAPRICHOS DEL MAR**

Tartar de atún de almadraba con alga wakame y sésamo tostado 24,50€

Ceviche de lubina y carabinero con jugo de lima 22,00€

Salpicón de mariscos de Isla Cristina 23,50€

**HUEVOS CON FUNDAMENTO**

Chanquetes fritos con huevos camperos 18,75€

Huevos estrellados en nido crujiente con jamón ibérico y boletus 19,50€

**PULPO EN DOS MANERAS**

Pulpo a la Gallega con cachelos 14,50€ 19,75€

Pulpo a la brasa con Alioli suave 19,75€

**LOS FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN**

**Todos nuestros fritos se acompañan de asadillo de pimientos**

Boquerones malagueños a la Andaluza 13,75€

Croquetas caseras de nuestro Chef. Diferentes cada día (8 Uds.) 13,50€

Calamares de potera fritos al momento 12,75€ 18,50€

Lubina de pincho en adobo de lima 18,50€

Delicias de merluza con harina de arroz 18,50€

**ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS**

Tomate de la Huerta de Madrid aliñado con piparras encurtidas 11,00€

Tartar de tomate, rúcula y lascas de Parmesano 13,50€

Ensaladilla rusa de merluza de pincho escabechada 10,00€ 16,00€

Ensalada de tomate con bonito de campaña y cebolleta fresca 18,00€

Ensalada tibia de bogavante en vinagreta de su coral 28,75€

Verduras de temporada al grill con salsa romesco 14,50€

**Panes artesanos, grisines y aperitivo…..2,50€**

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

**ARROCES "EL BARRIL"**

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

Marinero de marisco, limpio “para no mancharse” 21,00€

Arroz con chipirones y verduritas de temporada 21,00€

Negro con calamar de potera 21,00€

Carabinero de Isla Cristina 24,50€

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

Fideuá de cabellín al estilo pescadores 21,00€

**PESCADOS DE ANZUELO**

Chipirones de anzuelo a la parrilla con Ajilimójili 19,00€

Merluza al vapor con mahonesa de lima 22,50€

Pescados a la sal (Mínimo 2 personas, precio por persona) 24,50€

Taco de rodaballo a la parrilla y su Bilbaína suave 28,00€

Lenguado de estero asado con su piel 28,00€

Tataki de atún de almadraba en marinada de miel y soja 24,50€

**CARNES ROJAS Y LECHAL**

Villagodio a la parrilla (Mínimo 2 personas - precio por persona) 26,00€

Baby de carne roja a la parrilla 26,00€

Chuletitas de cordero lechal crujientes (6 Piezas) 19,50€

Mollejitas de cordero lechal salteadas en su jugo con ajos tiernos 18,50€

**SOLOMILLO ¿CÓMO TE GUSTA?**

Dados de carne roja a los ajos tostados 19,80€

Steak tartar de solomillo elaborado al momento 23,50€

Solomillo en sartén al punto de sal 24,50€

Solomillo con foie fresco de pato, jugo trufado y setas de temporada 26,00€

***Pregunte por nuestros productos de temporada***

**TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.**

 **PRESENTANDO LA TARJETA CLIENTE USTED PUEDE DISFRUTAR DE UN 5% DE DESCUENTO AÑADIDO.**