**DIARY SEAFOOD - MARISCOS DEL DÍA 1/2 Portion/R. Portion/R.**

**Selected daily at the best fish markets so that you receive the best quality and freshness.**

**Escogidos diariamente en las lonjas para que usted reciba la mejor calidad y frescura.**

AROSA ESTUARY OYSTER (IN SEASON- Ostra plana de la Ría de Arosa (En temporada) UNIT €4,80

FRESH CLAMS FROM CARRIL - Almejas de Carril naturales. 100 gr. €14,00

PAN-FRIED (SMOOTH) VENUS CLAMS, LARGE AND SPECIAL €17,50 €28,00

Almejas de concha fina a la sartén, grandes.

WHITE PRAWNS FROM HUELVA, GRILLED OR BOILED. 100 gr. €16,50

Gamba blanca de Huelva, cocida / plancha.

RED PRAWNS FROM DENIA, GRILLED OR BOILED 100 gr. €17,00

Gamba roja de Denia a la plancha o cocida.

SEA-CRAWFISH, GRILLED OR BOILED - Cigala tronco a la plancha o cocida. 100 gr. €17,00

KING-CRAB FROM O’GROVE - Centollo de O´Grove. 100 gr. €8,00

CRABS FROM “RÍA” - Nécoras de la Ría. 100 gr. €11,50

GRILLED ISLA CRISTINA LARGE RED PRAWN - Carabinero gigante de Isla Cristina. 100 gr. €13,50

**CURED AND SALTED MEAT - CHACINAS FINAS Y SALAZONES**

ACORN FED IBERIAN CURED HAM - Nuestro jamón ibérico de bellota es único €16,50 €26,00

SALT CURED TUNA FROM BARBATE - Mojama de atún de la almadraba de Barbate €11,00 €17,50

LING ROE - Huevas de Maruca €12,50 €18,75

ANCHOVIES FROM L’ESCALA ON A BED OF FRESH TOMATO PULP (6 UDS.) €19,50

Anchoas de L’Escala sobre pulpa de tomate natural (6 Units).

**CHEESES AND FOIE - QUESOS Y FOIE**

SELECCTION OF CHEESES SERVED WITH QUINCE JELLY AND NUTS €11,00 €17,00

Selección de quesos artesanos con frutos secos y membrillo natural.

FRESH DUCK LIVER TERRINE WITH APPLE CHUTNEY AND FIG JAM €16,00 €23,50

Terrina de foie fresco de pato, chutney de manzana y confitura de higo.

**SEA TREATS - CAPRICHOS DEL MAR**

TRAP-NET TUNA TARTARES WITH WAKAME SEAWEED AND TOASTED SESAME SEEDS €24,50

Tartar de atún de almadraba con alga wakame y sésamo tostado.

STONE BASS AND SCARLET PRAWN CEVICHE WITH LIME JUICE- Ceviche de lubina y carabinero con jugo de lima €22,50

ISLA CRISTINA SEAFOOD COCKTAIL - Salpicón de mariscos de Isla Cristina. €23,50

**THE BEST FREE-RANGE EGGS - CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS**

FRIED WHITEBAIT WITH FREE-RANGE EGGS - Chanquetes fritos con huevos camperos. €18,75

FRIED EGGS "ESTRELLADOS" AND CRISPY CHIPS WITH JABUGO CURED HAM AND BOLETUS €19,50

Huevos estrellados en nido crujiente con jamón ibérico y boletus.

**OCTOPUS DISHES - ¡EL PULPO ES LO NUESTRO!**

ROCK OCTOPUS IN PAPRIKA OIL WITH “CACHELOS” (TYPICAL POTATOES OF GALICIA) €14,50 €19,75

Pulpo a la Gallega con cachelos.

GRILLED OCTOPUS WITH MILD AÏOLI - Pulpo a la brasa con Alioli suave €19,75

**FRIED IN VIRGIN OLIVE OIL (SERVED WITH ROASTED PEPPERS)**

**LOS FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN (CON ASADILLO DE PIMIENTOS)**

MÁLAGA ANCHOVIES À L’ANDALOUSE - Boquerones malagueños a la Andaluza €13,75

HOME-MADE CHEF’S CROQUETTES, DIFFERENT EACH DAY (8 UNITS) €13,50

Croquetas caseras del Chef, diferentes cada día (8 Uds.)

JIG-CAUGHT SQUID, FRIED TO ORDER - Calamares de potera fritos al momento €12,75 €18,50

CADIZ-STYLE MARINATED DOGFISH - Lubina de pincho en adobo de lima €18,50

FRIED HAKE DELIGHT MADE WITH A RICE FLOUR - Delicias de merluza con harina de arroz €18,50

**FRESH SALADS AND SEASONAL VEGETABLES - ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS DE TEMPORADA**

MADRID GARDEN TOMATOES DRESSED WITH PICKLED GREEN PEPPERS €11,00

Tomate de la Huerta de Madrid aliñado con piparras encurtidas.

TOMATO TARTARE WITH ROCKET AND PARMESAN SHAVINGS - Tartar de tomate con rucula y virutas de Parmesano €13,50

RUSSIAN SALAD WITH PICKLED FRESH HAKE - Ensaladilla rusa de merluza de pincho escabechada €10,00 €16,00

TOMATO SALAD WITH FRESHLY CAUGHT BONITO AND FRESH ONION €18,00

Ensalada de tomate con bonito de campaña y cebolleta fresca.

LOBSTER SALAD WITH LOBSTER CORAL VINAIGRETTE - Ensalada de bogavante con vinagreta de su coral €28,75

GRILLED SEASONAL VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE - Verduras de temporada al grill con salsa romesco €14,50

WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS. ASK OUR STAFF.

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.

**"EL BARRIL" RICE - ARROCES "EL BARRIL"**

**With the very best rice from Calasparra (2 person minimum). Portion**

**Elaborados con el mejor arroz de Calasparra (mínimo 2 personas - precio por persona)**

MARINIÈRE-STYLE WITH PEELED SHELLFISH, SO YOU DON’T SAINT YOURSELF €21,00

Arroz Marinero limpio, para no mancharse.

RICE WITH SMALL CUTTLEFISH AND SEASONAL VEGETABLES - Arroz con chipirones y verduritas de temporada €21,00

BLACK RICE WITH JIG-CAUGHT SQUID - Arroz negro con calamar de potera €21,00

RICE WITH LARGE RED PRAWNS FROM ISLA CRISTINA - Arroz con carabineros de Isla Cristina €24,50

**FIDEUÁ - (2 person minimum). Portion**

FIDEUÁ ANGEL HAIR SEAFOOD PAELLA - Fideuá de cabellín al estilo de pescadores €21,00

**FISH DISHES - PESCADOS DE ANZUELO**

GRILLED HOOKED BABY SQUIDS WITH OIL OF GARLIC AND PEPPER - Chipirones de anzuelo al Ajili-Mojili €19,00

STEAMED HAKE SERVED WITH LIME MAYONNAISE - Merluza al vapor con mahonesa de lima €22,50

SALTED FISH (2 PERSON MINIMUM) PER PERSON €24,50

Pescados a la sal (Mínimo 2 personas- precio por persona)

GRILLED TURBOT IN A SMOOTH BILBAINA SAUCE €28,00

Taco de rodaballo a la parrilla y su Bilbaína suave

GRILLED ESTUARY SOLE IN ITS SKIN - Lenguado de estero a la parrilla con su piel €28,00

NET-CAUGHT TUNA TATAKI IN A HONEY AND SOY MARINADE €24,50

Tataki de atún de almadraba en marinada de miel y soja.

**RED MEATS AND SUCKLING LAMB MEATS - CARNES ROJAS Y LECHAL**

BEEF TOURNEDOS (MÍNIMUM 2 PEOPLE) PORTION €26,00

Villagodio a la parrilla (Mínimo 2 personas - precio por persona).

CHAR-GRILLED BEEF - Baby de carne roja a la parrilla €26,00

GRILLED BABY LAMB CHOPS, VERY CRISP (6 PIECES) - Chuletitas de cordero lechal muy crujientes (6 piezas) €19,50

LAMB SWEETBREADS SAUTÉED IN THEIR JUICES WITH FRESH GARLIC €18,50

Mollejitas de cordero lechal salteadas en su jugo con ajos tiernos.

**VEAL FILLET PREPARED THE WAY YOU LIKE IT - SOLOMILLO ¿CÓMO TE GUSTA?**

FRIED SIRLOIN CUBES SAUTÉED WITH GOLDEN GARLIC - Dados de solomillo a los ajos tostados €19,50

STEAK TARTAR (PREPARED AT THE TABLE) - Steak tartar de solomillo elaborado al momento €23,50

PAN-FRIED BEEF FILLET STEAK WITH SALT TO TASTE - Solomillo en sartén al punto de sal €24,50

BEEF SIRLON WITH DUCK FOIE GRAS IN TRUFFLED JUS WITH SEASONAL MUSHROOMS €26,00

Solomillo con foie fresco de pato, jugo trufado y setas de temporada.

HOME-MADE BREADS AND APPETIZERS - Panes artesanos, grisines y aperitivos……..€2,50

ASK ABOUT OUR COLD SOUPS AND DAILY SPECIALS

Pregunte por nuestras sopas frías y platos del día

ALL OUR DISHES ARE AVAILABLE TO TAKE AWAY AND COST 5% LESS THAN THE MENU PRICE.

PRESENTING THE CUSTOMER CARD YOU CAN ENJOY A 5% ADDED DISCOUNT.

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.