

DIARY SEAFOOD - MARISCOS DEL DÍA

1/2 Portion/R. Portion/R.

Selected daily at the best fish markets so that you receive de 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	€4,50
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

SELECTION 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 higos.		

SEA TREATS - CAPRICHOS DEL MAR

CHINOOK SALMON TARTARE WITH AVOCADO AND A MUSTARD AND LIME DRESSING.....		€21,50
Tartar de salmón real con aguacate al aliño de mostaza y lima.		
STONE BASS AND SCARLET PRAWN CEVICHE WITH LIME JUICE- Ceviche de corvina y carabinero con jugo de lima.....		€22,00

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!

GRILLED OCTOPUS WITH MILD AÏOLI - Pulpo a la brasa con Alioli suave	€20,50	
ROCK OCTOPUS IN PAPRIKA OIL WITH "CACHELOS" (TYPICAL POTATOES OF GALICIA).....	€15,50.....	€20,50
Pulpo a la Gallega con cachelos.		

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
LIME-MARINATED FRIED SEA BASS, PICKLED RED ONION AND CORIANDER LEAVES.....	€18,50	
Lubina de pincho en adobo de lima con cebolla roja encurtida y cilantro.		
FRIED HAKE MORSELS WITH A RICE-FLOUR COATING - Delicias de merluza con harina de arroz.....	€18,50	

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

TOMATO TARTARE WITH ROCKET AND PARMESAN SHAVINGS.....	€13,50
Tartar de tomate con rucula y virutas de Parmesano	
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 IN LOBSTER CORAL VINAIGRETTE - Ensalada de bogavante en vinagreta de su coral ...	€28,75
GRILLED SEASONAL VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE - Verduras de temporada al grill con salsa romesco.....	€14,50
GRILLED FRESH ARTICHOKE WITH SALT CRYSTALS (IN SEASON).....	€16,00
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal (En temporada)	

"EL BARRIL" RICE - ARROCES "EL BARRIL"

With the very best rice from Calasparra (2 people 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 CUTTLFISH 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 AND PASTA- (MINIMUM 2 PEOPLE - PORTION)

FIDEUÁ ANGEL HAIR SEAFOOD PAELLA - Fideuá de cabellín al estilo de pescadores	€21,00
CANNELLONI STUFFED BULL'S TAIL STEW, BOLETUS MUSHROOM AND DUCK FOIE.....	€21,00
Canelones de rabo de toro, boletus y foie.	

FISH DISHES - PESCADOS DE ANZUELO

GRILLED HOOKED BABY SQUIDS WITH OIL OF GARLIC AND PEPPER - Chipirones de anzuelo al Ajili-Mojili	€19,00
ORIO-STYLE LINE-CAUGHT HAKE SERVED WITH A TARRAGON SAUCE	€22,50
Merluza de pincho estilo Orio al vinagre de estragón.	
SALTED FISH (MINIMUM 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON).....	€24,50
Pescados a la sal (Mínimo 2 personas- precio por persona).	
BLACK-BELLIED MONKFISH WITH TOASTED GARLIC (MINIMUM 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON).....	€26,50
Rape de tripa negra al ajo dorado (Mínimo 2 personas - precio por persona).	
GRILLED TURBOT IN A SMOOTH BILBAINA SAUCE.....	€28,00
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

RED MEATS AND SUCKLING LAMB MEATS - CARNES ROJAS Y LECHAL

BEEF TORNEDOS (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
TRIPLE À LA MADRILÈNE - Callos con mucho morro	€18,80

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

PAN-FRIED BEEF CUBES SAUTÉED WITH WILD GARLIC - Dados de carne roja salteados al ajo rústico.....	€21,00
STEAK TARTAR (PREPARED AT THE TABLE) - Steak tartar de solomillo elaborado al momento	€23,50
PAN-FRIED BEEF FILLET STEAK SALTED 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 STEW AND DAILY SPECIALS

Pregunte por nuestros guisos 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.

EL BARRIL DE LA MORALEJA

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