



Elaboramos menús especiales  
para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

- Con el mejor pan con tomate y aceite de oliva virgen -

## MARISCOS FRESCOS DEL DÍA

		1/2 Ración	Ración
Ostras de Arcade. Unidad .....			3,80€
Almejas finas al natural	100 gr.....		12,00€
Almejas de Carril a la sartén	Ración .....		26,00€
Gamba blanca de Huelva	100 gr.....		14,00€
Gamba roja de Santa Pola	100 gr.....		15,00€
Carabinero del sur	100 gr.....		11,00€
Nécora gallega	100 gr.....		9,50€

## PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota selección cortado a cuchillo.....	12,50€	.....	22,00€
Brandada de bacalao al gratén .....			13,50€
Anchoas de Santoña con ralladura de tomate natural.....	12,00€	.....	17,50€
Terrina de foie de pato en confitura de tomate y chalotas dulces .....	12,00€	.....	17,50€
Pulpo cocinado a la brasa con Alioli ligero .....			17,50€

## TARTARES Y CARPACCIOS

Tartar de salmón salvaje de Alaska con ensalada wakame .....	10,50€	.....	16,50€
Carpaccio de carabinero con vinagreta de cebolla roja y cilantro.....			18,50€
Steak tartar hecho al momento.....	12,50€	.....	21,00€

## FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

Bienmesabe adobado y frito con mayonesa de lima.....			12,50€
Croquetas caseras del Chef, diferentes cada día.....	8,70€	.....	12,50€
Buñuelos de bacalao con Ajoblanco malagueño.....	9,40€	.....	13,50€
Calamares de potera a la parrilla o a la Andaluza.....	11,80€	.....	16,80€
Chanquetes de Mallorca con huevos camperos y sal negra .....	11,00€	.....	18,00€

## ENSALADAS Y VERDURAS

Ensaladilla rusa tradicional "El Barril" .....			10,50€
Ensalada bonito de campaña con tomate y cebolleta morada.....	10,10€	.....	14,50€
Parrillada de verduras braseadas con salsa romesco.....			13,50€
Alcachofas floreadas al grill (En temporada) .....			14,50€

-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 continúa en casa!  
-El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador. ¡Pruébelos!



Elaboramos menús especiales  
para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

## ARROCES

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

Marinero de marisco limpio "para no mancharse" .....	16,90€
Negro a la tinta de calamar.....	16,90€
Arroz con chipirones y verduritas de temporada .....	18,00€
Arroz con carabinero de Isla Cristina.....	22,00€
Arroz con gamba roja.....	22,00€
Fideuá de cabellín al estilo de pescadores .....	18,00€

## PESCADOS DE ANZUELO

### \*PREPARADOS A LA BRASA

Pixin del Cantábrico al estilo Orio .....	21,50€
Corte de bacalao alta cocina a las brasas o Pilpíl .....	21,50€
Lubina de pincho al carbón (Mín. 2 personas, precio por persona).....	22,50€
Rodaballo a las brasas con Bilbaína suave .....	26,50€

### \*FUERA DE BRASA

Chipirones de anzuelo al Ajili-mojili .....	11,50€	.....18,00€
Merluza del Cantábrico al gusto (Donostiarra, Romana o a la Gallega).....	21,50€	
Lubina a la sal (Mín. 2 personas, precio por persona).....	22,50€	
Lenguado de estero a la parrilla con su piel (400gr.).....	26,50€	

## LAS MEJORES CARNES AL CARBÓN DE ENCINA

Hamburguesa hecha en casa a la barbacoa .....	15,50€	
Dados de solomillo salteados al ajo rústico.....	11,50€	.....18,00€
Entrecorte de lomo de pasto al carbón .....	21,50€	
Tradicional, solomillo de buey a la parrilla .....	22,50€	
Solomillo de buey al foie de pato .....	22,50€	
Chuletón a la parrilla (Mínimo 2 personas) Precio por persona .....	24,00€	

### PREGUNTE POR NUESTRAS GUISOS Y PLATOS DE TEMPORADA

Panes artesanos.....2,20€

Estos precios no incluyen IVA