

EL BARRIL DE ORENSE

Mariscos frescos del día

½ración ración

Ostras planas de la Ría de Arosa	
Unidad	4,50€
Almejas de Carril a la sartén, ración	28,50€
Gamba blanca de Huelva al peso, cocida o plancha.	100Grs. 16,00€
Gamba roja de Santa Pola al peso, cocida o plancha.	100Grs. 16,50€
Carabineros de Isla Cristina a la parrilla. 100Grs.....	16,50€
Mariscos del día consúltenos. (Centollo, camarón, percebe, nécora, cigala...)	

Tabernitos el Barril

Preparados con pan rústico

Jamón ibérico con tomate aliñado	7,00€
Anchoas de Santoña y pimientos asados	6,60€
Brandada de bacalao al gratén	6,00€

Chacinas, quesos y foie

Jamón ibérico puro bellota	16,50€	26,00€
Selección de quesos afinados con membrillo natural y frutos secos	16,00€	
Terrina de foie de pato hecho en casa con confitura de higos	16,00€	
	24,00€	

Tartares

Steak tartar de solomillo hecho al momento	15,00€	23,50€
Tartar de salmón real de Alaska con aguacate y rúcula fresca a l aliño de mostaza y lima		21,50€

Caprichos del mar

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli ligero.....	20,50€	
Pulpo de pedrero a la Gallega con cachelos y aceite de pimentón	14,50€	20,50€
Brandada de bacalao al gratén	16,00€	
Anchoas del Cantábrico 00 (6 Uds.)	19,50€	

Fritos en aceite de oliva virgen

Boquerones plateados fritos	12,50€	
Croquetas cremosas hechas en casa. Diferentes cada día (6Uds.)	13,80€	
Buñuelos de bacalao con Ajoblanco malagueño (6 Uds.).....	15,00€	
Chanquetes del Mar Menor fritos con huevos camperos y escama de sal	12,00€	18,50€

Ensaladas y verduras de temporada

Ensaladilla rusa tradicional con bonito del norte	8,50€	13,50€
---	-------	--------

EL BARRIL DE ORENSE

Ensalada de hojas verdes, aguacate, trigueros, manzana, rabanitos y cebolla encurtida al aliño de lima.....	13,50€
Ensalada de bonito de campaña, tomate natural y cebolleta dulce	16,80€
Queso Burrata con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones	16,00€
Parrillada de verduras braseadas con salsa Romesco	14,50€
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal (En temporada)	16,00€

Disponemos de información sobre los alérgenos.

Arroces

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

Precio por pers. Ración

Marinero de marisco limpio, "para no mancharse"	22,50€
Negro a la tinta del calamar	21,50€
Arroz con chipirones y verduritas de temporada.....	21,50€
Arroz con carabinero de Isla Cristina	25,00€

Pescados frescos de lonja

1/2 ración ración

Pescados hechos a la brasa de carbón

Rape de tripa negra al ajo dorado, para uno y para dos. Precio por persona.....	24,50€
Rodaballo estilo Guetaria. (Mínimo 2 personas - precio por persona)	28,00€

Fuera de brasa

Chipirones de anzuelo al Ajili mójili.....	13,00€	19,50€
Taquitos de merluza del Cantábrico a la Romana	12,00€	18,00€
Lomo de merluza del Norte a la Bilbaína suave	22,50€	
Lubina de costa a la sal (Mínimo 2 personas - precio por persona)	24,00€	
Lenguado de estero asado con su piel (400 Grs.)	28,00€	

Carnes seleccionadas

Chuleta de vacuno mayor a la parrilla. (Ideal para compartir)	48,00€
Entrecot de lomo de pasto al carbón de encina	23,50€
Butifarra fresca con monchetas (alubias blancas)	15,00€

Solomillo de los Valles de Somiedo

Tradicional solomillo de vaca madura a las brasas.....	24,00€	
Solomillo en su jugo con foie fresco de pato	25,00€	
Hamburguesa casera a la parrilla, con chips de verduras (cebolla pochada, tomate seco y rúcula)	16,50€	
Salteado de solomillo al ajo rústico.....	12,50€	19,50€

Panes artesanos.....1,50€

Pregunte por nuestros guisos y platos de temporada.

EL BARRIL DE ORENSE

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.