

Para acompañar sus platos, empezamos con el mejor pan rústico con tomate fresco, aceite de oliva virgen y escama de sal.

Mariscos frescos del día

½ ración ración

Ostras planas de la Ría de Arosa	Unidad	4,50€
Almejas de concha fina a la sartén.....		28,50€
Gamba blanca de Huelva al peso, cocida o plancha	100 Grs. 16,00€	
Gamba roja de Santa Pola al peso, cocida o plancha.....	100 Grs. 16,50€	
Carabineros de Isla Cristina a la parrilla	100 Grs.	13,50€
Otros mariscos según mercado, consúltenos. (Centollo, camarón, percebe, nécora, cigala...).		

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 al aliño de mostaza y lima.....		21,50€

Caprichos del mar

Pulpo de pedrero a la brasa con Ali-oli 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 con huevos camperos y escama de sal.....	12,00€	18,50€
Calamares de potera fritos al momento.....	12,00€	18,50€

Ensaladas y verduras de temporada

Ensaladilla rusa tradicional con bonito del norte	8,50€	13,50€
Ensalada de hojas verdes, aguacate, trigueros, manzana, rabanitos y cebolla encurtida al aliño de cítricos		13,50€

Para acompañar sus platos, empezamos con el mejor pan rústico con tomate fresco, aceite de oliva virgen y escama de sal.

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 alérgenos.

Arroces

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

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

Pescados frescos de lonja

Pescados 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 Ajilimójili	19,50€
Lomo de merluza del Cantábrico 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 a las brasas

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 hecha en casa a la parrilla, con chips de verduras (cebolla pochada, tomate seco y rucula aliñada)	16,50€
Salteado de solomillo en su jugo al ajo rústico	19,50€

Consulte nuestros guisos y productos de temporada

Panes artesanos

.....2,50€

Para acompañar sus platos, empezamos con el mejor pan rústico con tomate fresco,
aceite de oliva virgen y escama de sal.

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.