

MARISCO FRESCO DEL DÍA

1/2 Ración

Ración

De concha

Ostras de Arcade (6 Unidades).....	25,00€
Zamburiñas al horno (6 Unidades).....	18,50€
Almejas de playa a la sartén al punto picante.....	16,00€.....24,00€

Del Sur

Gamba blanca de Huelva, cocida o parrilla. Ración.....	29,50€
Gamba roja de Denia cocida o plancha. Ración.....	29,50€
Cigalas del Mediterráneo tronco, cocida o plancha. (Al peso, 100 gr.)	15,00€
Carabinero a la parrilla. (Al peso, 100 gr.).....	13,00€

Del Norte al peso

Nécoras gallegas. (100 gr.)	10,00€
Centollo gallego (Kg.).....	69,00€

CHACINAS, QUESOS Y SALAZONES

Jamón ibérico de montanera.....	16,00€.....23,50€
Selección de quesos con frutos secos. Para compartir.....	15,50€
Mojama de atún y huevas de Maruca.....	12,00€.....17,50€

PULPO EN DOS MANERAS

Pulpo de pedrero con cachelos al aceite de pimentón.....	12,50€.....18,50€
Pulpo de pedrero marcado a la brasa con Alioli suave	18,50€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

Boquerones Victorianos fritos al momento	12,50€
Croquetas cremosas hechas en Casa. Diferentes cada día (6 Uds.)	12,50€
Cazón en adobo al estilo de San Fernando.....	9,00€.....13,50€
Calamares de potera a la parrilla o a la Andaluza	11,00€.....16,80€
Fritos de merluza y salsa Tártara.....	21,00€

(Todos nuestros pescados fritos se acompañan de Piperrada de pimientos asados)

CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS

Tortilla melosa de puerros y bacalao.....	14,50€
Chanquetes a la Andaluza con huevos camperos fritos...	12,00€.....18,00€

ENSALADAS FRESCAS

Pimientos de Padrón fritos (Unos pican y otros no)	11,50€
Ensaladilla rusa con merluza de pincho.....	9,00€.....14,80€
Ensalada verde de frutas, avellanas caramelizadas y vinagreta de cítricos	14,80€
Ensalada de ventresca de bonito con tomate pelado y cebolleta	9,00€15,50€

EL BARRIL DE LAS LETRAS

Si tiene alguna intolerancia alimentaria háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte a nuestro personal. Todos los productos se preparan para llevar, incluso si le queda algo en su mesa. ¡El placer continua en casa! El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador. ¡Pruébelos!

VERDURAS EN PARRILLA

1/2 Ración

Ración

(ACOMPAÑADAS DE SALSA ROMESCU)

Alcachofas naturales a la parrilla	14,50€
Parrillada de espárragos trigueros al punto de sal.....	10,00€..... 14,50€

NUESTROS ARROCES SON ÚNICOS (MÍN. 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA

Los hacemos secos y caldosos

Marinero, todo limpio - Muy fácil de comer.....	18,80€
Negro a la tinta del choco de palanza.....	18,80€
Con gamba roja de Santa Pola.....	23,00€
Con carabineros del Sur	23,00€
Arroz con bogavante nacional.....	28,00€
Fideuá de cabellín tostado con foie al Pedro Ximénez	18,80€

PESCADOS FRESCOS DEL DÍA

Chipirones de Costa a la parrilla con sal de ajo.....	13,00€..... 19,50€
Bacalao "Alta Cocina" y su Pilpil.....	22,50€
Rape de tripa negra al horno (Min. 2 pax.) Precio por persona.....	23,50€
Pescados a la sal (Mín. 2 personas), precio por persona. Consúltenos	23,50€
Lenguado de estero "El Barril" asado con su piel	26,50€

CARNES ELABORADAS CON CARIÑO

Steak tartar de solomillo, elaborado al momento	15,00€..... 22,50€
Chuletitas de cordero lechal fritas muy crujientes (6 uds.)	18,50€
Confit de pato de nuestra granja en su jugo con frutos del bosque	19,50€
Daditos de solomillo al aroma de ajo y guindilla	15,00€..... 21,00€
Chuleta de carne gallega a la parrilla con escama de sal.....	22,50€
Solomillo a la sartén con setas y trufa negra.....	23,50€

Panes artesanos y aperitivos 1,50€

Abrimos domingos y festivos