

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

EL BARRIL DE ALCÁNTARA

MARISCOS DE LONJA

½ RACIÓN RACIÓN

LAS CONCHAS

Ostras gallegas de Arcade	Ud.	3,80€
Almejas naturales de Cambados	100 grs	12,00€
Zamburiñas gratinadas. (6 Unidades)		15,50€
Almejas terciadas a la sartén, para compartir	14,70€	24,50€

DEL LEVANTE Y DEL SUR

Gamba blanca de Huelva	100 grs.	12,00€
Gamba roja de Santa Pola	100 grs.	15,00€
Cigala de Huelva a la plancha o cocida	100 grs.	14,00€
Carabinero de Isla Cristina	100 grs.	10,00€

DEL NORTE

Nécoras gallegas	100 grs.	8,00€
Centollo de O'Grove	1 kg.	64,00€

CHACINAS FINAS, QUESOS Y SALAZONES

Jamón ibérico de bellota al corte	13,20€	22,00€
Mojama de atún de Bárbate	8,70€	14,50€
Anchoa doble cero sobre cuna de aguacate	10,00€	18,00€
Selección de quesos artesanos con orejones, membrillo natural y frutos secos		14,80€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

(Todos nuestros pescaitos, se acompañan de asadillo de pimientos)

Boquerones plateados fritos al momento	11,50€
Cazón en adobo al estilo de San Fernando	12,00€
Croquetas caseras, diferentes cada día, (8 Unidades)	7,50€ 12,50€
Calamar de potera a la Andaluza, fritos y crujientes	10,50€ 16,80€

HUEVOS CON FUNDAMENTO (CON LA YEMA BIEN AMARILLITA)

Chanquetes con huevos camperos y piperada de pimientos	9,50€	15
Huevos estrellados con patatinas fritas y jamón de montanera	10,50€	16,80€

¡EL PULPO ES LO NUESTRO!

Pulpo a la Gallega con cachelos y pimentón de la Vera	11,00€	17
Pulpo a la brasa con Alioli	17,50€	

ENSALADAS Y VERDURAS FRESCAS

Ensaladilla rusa tradicional de merluza de pincho	8,70€	13,50€
Ensalada de lomos de bonito con tomate fresco y cebolleta dulce		14,50€

Ensalada de bogavante templado con vinagreta de cítricos 24,00€
 Verduras seleccionadas a la parrilla con salsa romesco 13,50€
 Alcachofas floreadas a la parrilla. (En temporada) 14,50€

NUESTRO

Si tiene alguna intolerancia alimentaria háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte a nuestro personal.

(Mínimo con el mejor arroz de Calasparra

Con verduritas de la Huerta 17,50€
 Marinero limpio, "para no mancharse" y su Ali oli . 18,00€
 Con carabineros del Sur, gambas y almejas 21,00€
 Con gamba roja del Mediterráneo..... 21,00€

PESCADOS DE ANZUELO

Chipirones de anzuelo a la parrilla con Ajili-mojili 17,50€
 Pescados a la sal, diferentes cada día. (Min. 2 personas)
 - Precio por persona 21,50€
 Bacalao "Alta cocina" y su Pilpíl 21,50€
 Lenguado especial de estero a la parrilla con su piel (400Grs.) 26,00€

MERLUZA DE PINCHO AL GUSTO

Merluza de pincho a la Romana 21,00€
 A la parrilla con refrito de ajo 21,00€
 Cogote al horno con su Bilbaína suave 21,00€

CARNES ROJAS ELABORADAS CON CARIÑO

Costillitas de lechal a la sartén, mejor por piezas (6 Unidades) 17,80€
 Salteado de carne roja al Ajillo al aroma de Pedro Ximénez 18,50€
 Steak Tartar de solomillo elaborado a la vista del cliente 19,50€
 Solomillo a la parrilla con pimientos caramelizados 22,00€
 Entrecot de carne roja fileteado. Ideal para compartir 22,00€

LOS TRADICIONALES

Marmita de pescadores con pescado de roca 12,50€
 Sesitos de lechal a la Romana con patata hilada .. 13,50€
 Mollejas de cordero con ajos tiernos al Oloroso 16,70€

Pan artesano y aperitivo.....2,20€

Estos precios no incluyen IVA al 10%

EL BARRIL DE ALCÁNTARA

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