

EL BARRIL DE ALCÁNTARA

MARISCOS DE LONJA

½ 1/2 RACIÓN RACIÓN

LAS CONCHAS

Ostra plana de la Ría de Arosa (En Temporada)	Ud...	4,50€
Almejas naturales de Cambados	100 grs	13,50€
Zamburiñas gratinadas. (6 Unidades)		18,00€
Almejas terciadas a la sartén, para compartir		17,00€
		28,00€

DEL LEVANTE Y DEL SUR

Gamba blanca de Huelva	100 grs.	14,00€
Gamba roja de Santa Pola	100 grs.	16,50€
Cigala de Huelva a la plancha o cocida	100 grs.	16,00€
Carabinero de Huelva	100 grs	11,00€
Salpicón de mariscos de Isla Cristina		23,50€

DEL NORTE

Nécoras gallegas	100 grs	9,00€
Centollo de O'Grove	1 kg.	70,50€

TOSTAS DE "EL BARRIL"

Jamón ibérico de bellota y tumaca	6,00€
Salmón "El Barril" con mahonesa de alcaparras	6,00€
Anchoas 00 con ralladura de tomate	6,00€

CHACINAS FINAS, QUESOS Y SALAZONES

Jamón ibérico de bellota al corte	15,50€
	25,00€
Mojama de atún de Bárbate	10,00€16,00€
Anchoa doble cero sobre tomate de temporada y aguacate	12,50€19,80€
Selección de quesos con confitura de higos y frutos secos	16,50€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

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

Boquerones plateados fritos al momento	12,50€
Cazón en adobo al estilo de San Fernando	13,50€
Croquetas caseras, diferentes cada día, (8 Unidades)	8,50€
	13,80€
Calamar de potera a la Andaluza, fritos y crujientes	12,50€
	18,50€

HUEVOS CON FUNDAMENTO (CON LA YEMA BIEN AMARILLITA)

Chanquetes con huevos camperos y piperada de pimientos	12,00€18,00€
Huevos estrellados con patatinas fritas y jamón ibérico	12,50€18,50€

¡EL PULPO ES LO NUESTRO!

EL BARRIL DE ALCÁNTARA

Pulpo a la Gallega con cachelos y pimentón de la Vera	13,50€	19,50€
Pulpo a la brasa con Alioli		19,50€

ENSALADAS Y VERDURAS FRESCAS

Tomate de temporada con piparras encurtidas	10,50€
Ensaladilla rusa tradicional de merluza de pincho	9,60€
	14,80€
Ensalada de lomos de bonito, tomate y cebolleta dulce	16,00€
Ensalada de bogavante templado a la vinagreta de cítricos	26,50€
Alcachofas a la parrilla con cristal de sal	16,00€

Si tiene alguna intolerancia alimentaria háganoslo saber.

NUE Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte a nuestro personal.

(Mínimo 2 pers. - precio por pers.) - Elaborados con el mejor arroz de Calasparra

Con verduritas de la Huerta	19,80€
Marinero limpio, "para no mancharse" y su Ali oli	19,80€
Con carabineros del Sur, gambas y almejas	23,00€
Con gamba roja del Mediterráneo	23,00€

PESCADOS DE ANZUELO 1/2 RACIÓN RACIÓN

Chipirones de anzuelo a la parrilla con Ajili-mojili	19,25€
Pescados a la sal, diferentes cada día. (Mín.2 pers.- precio por pers.)	23,75€
Troncha de rodaballo al horno a la Donostiarra	28,50€
Lenguado especial de estero a la parrilla con su piel (400Grs.)	28,50€

MERLUZA DE PINCHO AL GUSTO

Merluza de pincho a la Romana	22,50€
A la parrilla con refrito de ajo	22,50€
Cogote al horno con su Bilbaína suave	22,50€

CARNES ROJAS ELABORADAS CON CARIÑO

Costillitas de lechal a la sartén (6 Uds.)	19,80€
Salteado de carne roja al Ajillo al aroma de PX.	21,00€
Solomillo a la parrilla con pimientos confitados	24,50€
Entrecot de carne roja fileteado. Ideal para compartir	24,50€
Steak Tartar de solomillo elaborado a la vista del cliente	22,50€

LOS TRADICIONALES

Marmita de pescadores	13,75€
Sesitos de lechal a la Romana con patata hilada	14,50€
Mollejitas de cordero con ajos tiernos al Oloroso	18,00€
Callos con mucho morro	18,50€

EL BARRIL DE ALCÁNTARA

Pan artesano y aperitivo.....1,00€

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.