

EL GRAN BARRIL

MARISCOS DEL DÍA

1/2 RACIÓN

RACIÓN

Las conchas al natural

Ostra plana de la Ría de Arosa (En temporada)	Ud.....	4,50€
Almejas de Cambados	100 grs.....	14,50€
Almejas de concha fina a la sartén		19,50€....29,50€
Zamburiñas gratinadas al Albariño		19,50€

Del Sur

Gamba blanca de Huelva	100 grs.....	17,00€
Gamba roja de Alicante	100 grs.....	17,00€
Cigala tronco hervida / plancha	100 grs.....	17,00€
Carabinero de Isla Cristina al horno	100 grs.....	14,00€

Del Norte

Nécoras de la Ría	100 grs.....	11,50€
Centollo de O'Grove	100 grs.....	8,00€
Camarón gallego	100 grs.....	26,50€
Percebe de Cedeira	100 grs.....	24,00€
Bogavante nacional	100 grs.....	7,50€

TOSTAS

De salmón marinado al eneldo y mayonesa de alcaparras	6,60€
Anchoas del Cantábrico y ralladura de tomate	6,60€
Jamón ibérico de bellota con o sin tumaca.....	8,00€

CHACINAS, SALAZONES Y FOIE

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.....	17,00€.....26,00€
<i>(Acompañado de pan, aceite de oliva virgen, tomate fresco y escama de sal)</i>	
Anchoas del Cantábrico (6 Uds.).....	19,50€
Foie en mi-cuit a las dos confituras (tomate y cebolla dulce)	16,00€.....23,00€

CAPRICHOS DEL MAR

Tartar de atún rojo con cassé de tomate, aguacate, alga wakame y sésamo tostado	23,50€
Pulpo de pedrero a las brasas con Alioli suave	20,50€
Pulpo con cachelos al aceite de pimentón	14,50€.....20,50€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

Boquerones malagueños a la Andaluza	13,00€
Croquetas caseras al estilo del Chef	13,60€
Rabas fritas finas con huevos rotos y escama de sal.....	18,50€
Bocaditos de merluza a la Gaditana.....	19,50€
Tortillitas de camarones con salsa Romesco (6 Uds.)	19,80€

- Todos nuestros fritos de pescado se acompañan de piperrada de pimientos asados.

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS

Tartar de tomate silvestre, rúcula con aceite de Arbequina y virutas de Pamesano.....	13,75€
Ensalada verde de aguacate, trigueros, mezclum, manzana y rabanitos a la vinagreta cítrica.....	14,50€
Ensaladilla rusa tradicional de bonito del Cantábrico.....	11,00€.....15,50€
Ensalada de tomate natural con bonito de campaña y cebolleta dulce.....	11,00€.....16,00€
Ensalada de bogavante tibio en vinagreta de su coral	28,50€
Selección de verduras a la parrilla con su Romesco	14,50€
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal (En temporada).....	16,50€

EL GRAN BARRIL

Pan y picos artesanos.....1,75€

ARROCES Y FIEDUÁ (MÍN.2 PERSONAS) Precio por persona

Elaborados con el mejor arroz de Calasparra - Los hacemos secos y caldosos.

Marinero limpio, para no mancharse	22,00€
Negro de calamar en su tinta	21,00€
Con carabineros del Sur.....	25,50€
Con bogavante	30,00€
Fideua de cabellín con rape y gambas	23,00€

PESCADOS DE ANZUELO

1/2 RACIÓN

RACIÓN

Calamar de potera a la parrilla.....	19,80€
Chipirones de Costa a la parrilla con Ajili mojili	13,20€..... 19,80€
Delicias de merluza a la Romana con patata hilada	16,50€.....24,50€
Merluza de pincho a la Gallega con su ajada de pimentón o a la Bilbaína	24,50€
Rape de tripa negra al ajo dorado, para uno y para dos. Ración	24,50€
Pescados a la sal (Mín.2 pers.- Precio por pers).....	24,50€
Lenguado de estero salvaje con su piel (400 grs.)	28,50€

CARNES ELABORADAS CON CARIÑO

Steak tartar cortado a cuchillo y preparado a la vista.....	16,50€.....24,50€
Costillitas de lechal fritas al ajillo (6 uds.).....	19,50€
Daditos de solomillo salteados al jugo de Oporto, habitas y ajos tiernos.....	14,00€.....20,80€
Entrecot de vacuno mayor con pimientos de piquillo caramelizados	24,50€
Solomillo de vacuno del valle de Somiedo a la parrilla al punto de sal.....	24,50€
Taco de solomillo al foie de pato y reducción de Pedro Ximénez	25,50€

PLATOS TRADICIONALES

Sopa de pescado de roca y marisco.....	15,50€
Callos con mucho morro	18,50€
Rabo de toro estofado al vino de Madrid	20,00€

**Pregunte por nuestros guisos y platos de temporada*

EL GRAN BARRIL

Todos nuestros productos se preparan para llevar con un 5% de descuento sobre precio de carta.

Disponemos de información sobre los alérgenos. Solicítela a nuestro personal.