

**MARISCO FRESCO DEL DÍA
RACIÓN****1/2 RACIÓN**

Ostra plana de la Ría de Arosa (En temporada) 6 Ud.....	28,00€
Almejas finas de Carril a la sartén.....	19,50€.. 29,50€
Gamba blanca de Huelva, cocida o parrilla. . (Al peso, 100 gr.)	16,50€
Gamba roja de Denia cocida o plancha. (Al peso, 100 gr.)	16,50€
Cigalas del Mar Menor tronco, cocida o plancha. (Al peso, 100 gr.)	17,00€
Carabinero a la parrilla. (Al peso, 100 gr.).....	14,00€

CHACINAS FINAS, SALAZONES Y QUESOS

Jamón ibérico de bellota al corte	16,00€.. 26,00€
Selección de quesos artesanos con membrillo natural y frutos secos ...	16,50€
Anchoas del Cantábrico con aceite de Arbequina. (6 Unidades)	19,00€

PARA ENTRAR EN CALOR

Marmita de pescado de roca (Sopa)	14,50€
---	--------

CAPRICHOS DEL MAR

Tartar de salmón real con aguacate fresco, alga wakame y sésamo tostado	19,50€
Pulpo a la brasa con Alioli suave.....	20,50€
Pulpo a la Gallega al aceite de pimentón de la Vera.....	14,50€.. 20,50€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Croquetas caseras al estilo del Chef (6 Uds.)	12,60€
Boquerones plateados fritos a la malagueña (con asadillo de pimientos)	13,50€
Calamares de potera a la Andaluza o parrilla (con asadillo de pimientos) ...	18,00€
Lubina frita al adobo de lima.....	18,00€
Bocaditos de merluza a la Gaditana.....	18,50€

CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS

Tortilla de puerros y bacalao, ideal para compartir	15,50€
Chanquetes del Mar Menor con huevos rotos.....	18,00€

ENSALADAS FRESCAS Y VERDURAS

Tartar de tomate de temporada, rúcula fresca, aceite de Arbequina y virutas de Parmesano	12,50€
Ensaladilla rusa tradicional con bonito del Norte.....	13,50€
Ensalada verde de frutas frescas, vinagreta de cítricos y frutos secos..	13,75€
Ensalada de tomate de la Huerta con lomos de bonito del Cantábrico y cebolleta dulce.....	16,00€
Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal (En temporada).....	16,00€

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

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

Los hacemos secos y caldosos

Marinero, todo limpio "para no mancharse".....	21,00€
Con gamba roja de Santa Pola.....	23,00€
Con carabineros del Sur	23,00€

PESCADOS FRESCOS DEL DÍA

1/2 RACIÓN

RACIÓN

Chipirones de Costa a la parrilla con sal de ajo	19,50€
Lomos de merluza rebozados con harina de arroz y salsa Tártara	22,50€
Pescados a la sal (Mín. 2 personas), precio por persona. Consultenos	23,50€
Rape de tripa negra al ajo dorado (Mínimo 2 personas, precio por persona)	
.....	23,50€
Merluza de pincho a la Bilbaína (Cogote o lomo).....	23,50€
Lubina a la Donostiarra (Mínimo 2 personas, precio por persona)	23,50€
Tronco de rodaballo estilo Guetaria.....	28,50€
Lenguado de estero "El Barril" asado con su piel.....	28,50€

CARNES SELECCIONADAS

Steak Tartar de solomillo elaborado a la vista del cliente	16,50€.. 22,50€
Lomo de carne roja madurada a la parrilla.....	25,00€
Taco de solomillo de vacuno mayor con pimientos de piquillo.....	24,50€
Daditos de solomillo salteados en su jugo con ajos tiernos	15,50€.. 21,50€
Hamburguesa de carne roja hecha en Casa	16,50€
(con cebolla pochada, rúcula y tomate deshidratado)	

PREGUNTE POR NUESTROS GUISOS Y PLATOS DE TEMPORADA.

Pan y entradas.....2,50€

MARISQUERÍA EL BARRIL DE RECOLETOS

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.