

BARBILÓN

Carta



◉ OYSTER BAR

◆ OSTRA FLOR GILLARDEAU (6 U.)	12,00
◆ OSTRA GILLARDEAU N°5 (1 U.)	3,50
◆ OSTRA JOSEPHINE N°3 (1 U.)	4,50
◆ ZAMBURIÑAS PICANTONAS (1 U.)	2,50
◆ GAMBA BLANCA AL AJILLO TRADICIONAL	20,00
◆ ANCHOAS DEL CANTÁBRICO	3,00

ENSALADAS

◆ DE ESPARRAGOS BLANCOS Y VERDES CON HABITAS Y CORAZÓN DE ALCACHOFA	13,00
◆ BURRATA CON TARTAR DE SALMÓN MARINADO Y CANÓNIGOS	14,00
◆ TOMATE MUY FEO DE TEMPORADA CON SU ALIÑO	9,00
◆ TOMATE MUY FEO DE TEMPORADA CON VENTRESCA	12,00

TARTARES

◆ STEAK TARTAR SOBRE LIMAS	18,00
◆ NIGIRI DE STEAK TARTAR CON HUEVOS	15,00
◆ TARTAR DE ATÚN ROJO	18,00

CLÁSICOS

	1/2 ración	ración
♦ JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA		24,00
♦ TABLITA DE QUESOS ARTESANALES		12,00
♦ PAN DE CRISTAL CON AOVE		4,00
♦ LA ENSALADILLA DE MI MADRE	7,00 - 11,00	
♦ CROQUETITAS CASERAS	5,00 - 10,00	
♦ ALCACHOFAS CONFITADAS		4,00
♦ CHIPIRONCITOS A LA ANDALUZA C/ HUEVO Y PUNTILLA	8,00 - 15,00	
♦ COLITAS DE GAMBA EN TEMPURA JAPONESA		15,00
♦ FLAMENQUINES WAGYEGOS		15,00
♦ WOK DE VERDURITAS Y SEPIA		16,00
♦ DESIERTO DE FOIE		14,00
♦ SALMOREJO, STRACCIATELLA Y CECINA		12,00
♦ SALMOREJO CLÁSICO		8,00

MODERNOS

♦ ARROZ CHAUFA, PLUMA IBÉRICA Y HUEVO FRITO	15,00
♦ TACO MEXICANO DE PULPO CON MISONESA	12,00
♦ GYOZA DE CARRILLERA CON CURRY DE CALABAZA	14,00
♦ AGUACATE RELLENO DE SALPICÓN DE GAMBA ROJA	15,00
♦ TACO FRITO DE ATÚN	15,00

PESCADOS Y CARNES

♦ LOMO DE MERLUZA A LA PLANCHA CON VERDURITAS	20,00
♦ LOMITOS DE MERLUZA CON PIMIENTOS ASADOS EN HORNO DE LEÑA	18,00
♦ RAPITO A LA BILBAÍNA	22,00
♦ ALBONDIGAS DE RAPE CON MARINERA PICANTONA	16,00
♦ NUESTRA BURGER CON PATATA PUENTE NUEVO	15,00
♦ LOMO DE VACA VIEJA TRINCHADO (30 días de maduración)	24,00
♦ QUINTA COSTILLA DE ANGUS A BAJA TEMPERATURA	28,00
♦ ENTRAÑA DE BLACK ANGUS AMERICANA A LA PARRILLA	22,00
♦ TAQUITOS DE SOLOMILLO A LA SARTÉN CON SALSA DE PX Y MOSTAZA	18,00

POSTRES

♦ NUESTRA TARTA ÁRABE	7,00
♦ DUMPLING DE TARTA DE MANZANA Y TOFFE	7,00
♦ TARTA DE QUESO HORNEADA	8,00
♦ TARTA DE CHOCOLATE CALIENTE	8,00

