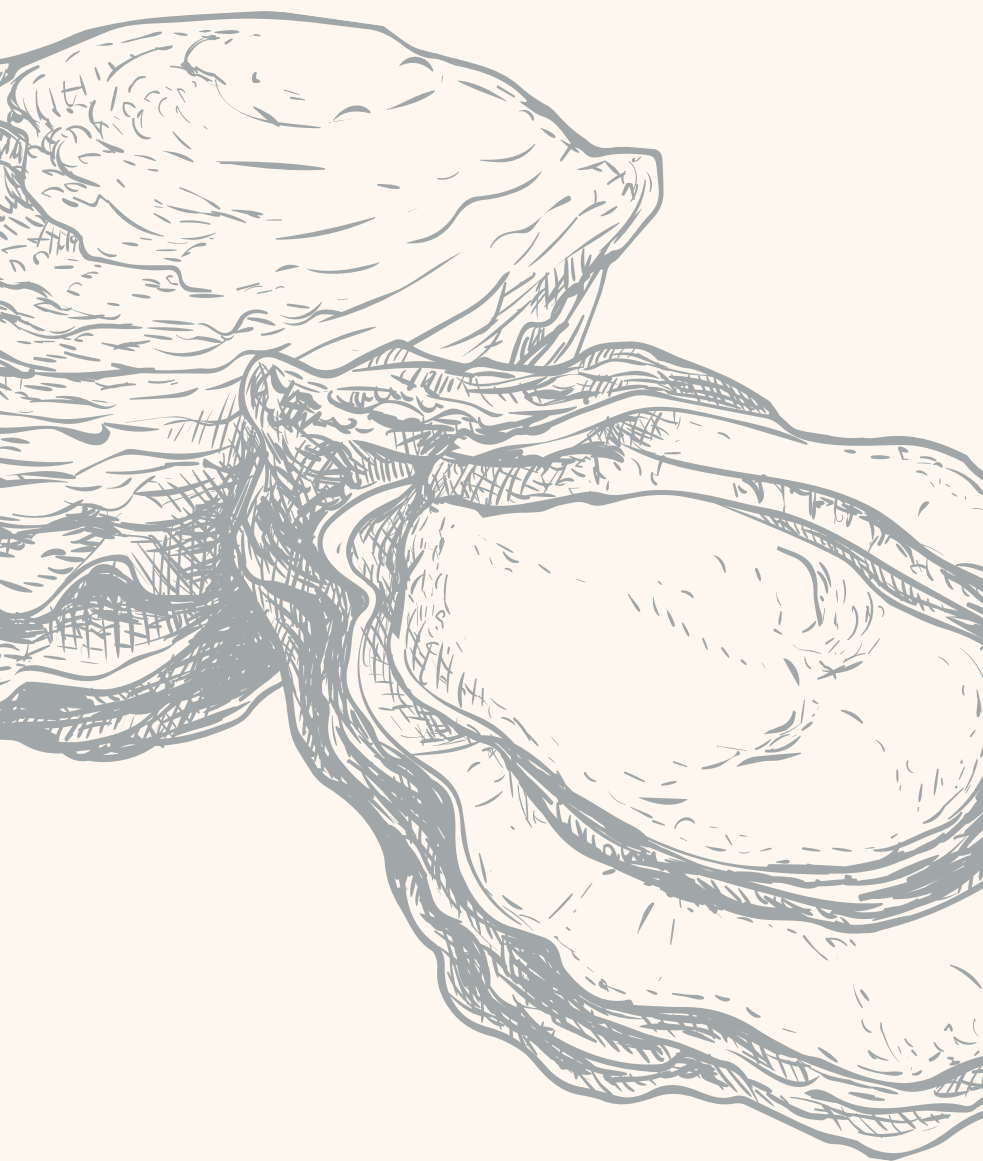


BARBILÓN

Carta



OYSTER BAR

♦ OSTRA FLOR GILLARDEAU (6 U.)	12,00
♦ OSTRA GILLARDEAU Nº5 (1 U.)	4,00
♦ OSTRA JOSEPHINE Nº3 (1 U.)	4,50
♦ MEJILLONES GALLEGOS AL VAPOR	12,00
♦ MEJILLONES GALLEGOS A LA MARINERA DE CURRY ROJO	14,00
♦ ZAMBURIÑAS PICANTONAS (1 U.)	3,00
♦ 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
♦ ENSALADA CESAR CON POLLO DE CORRAL A LA PARRILLA	14,00

TARTARES

♦ STEAK TARTAR SOBRE LIMAS	20,00
♦ NIGUIRI DE STEAK TARTAR CON HUEVOS	15,00
♦ TARTAR DE ATÚN ROJO	20,00

CLÁSICOS

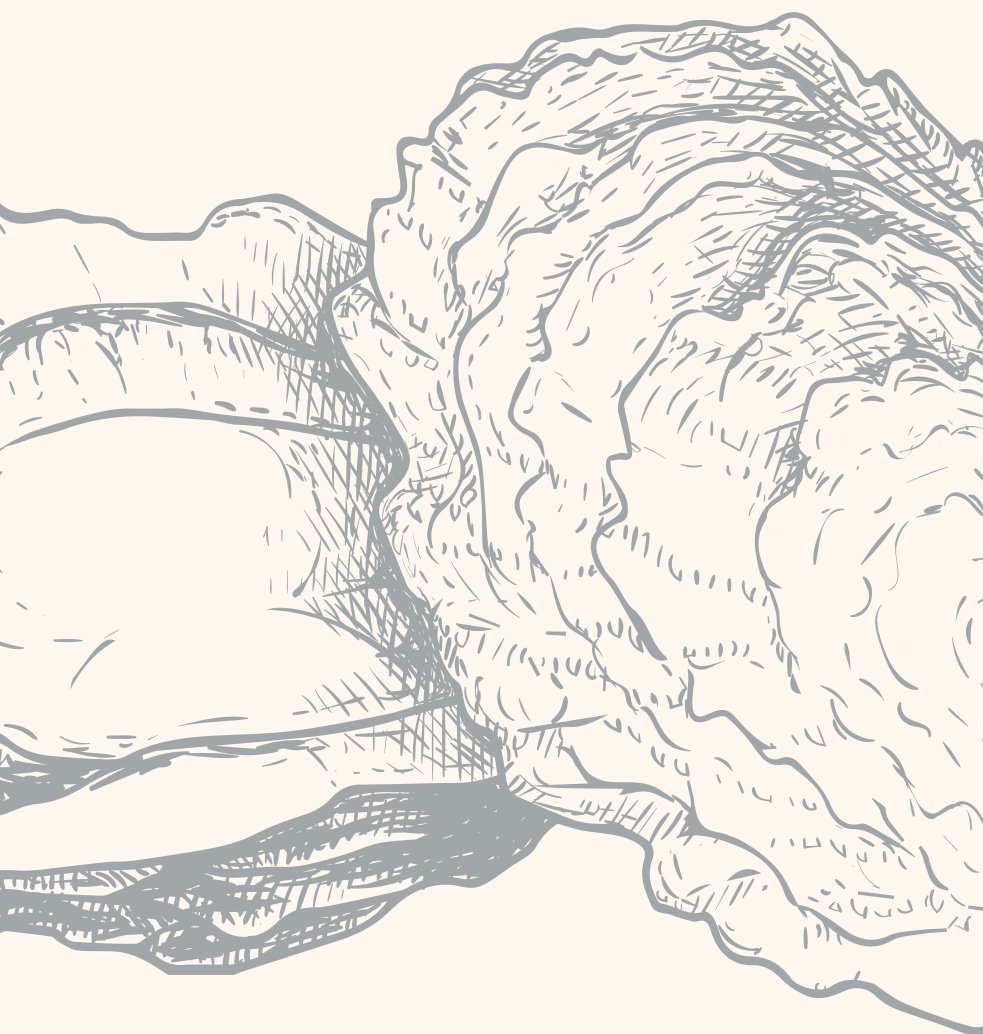
	1/2 ración	ración
♦ JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA		26,00
♦ PAN DE CRISTAL CON AOVE		4,00
♦ LA ENSALADILLA DE MI MADRE	7,00 - 11,00	
♦ CROQUETITAS CASERAS	5,00 - 10,00	
♦ ALCACHOFAS CONFITADAS		4,00
♦ CHIPIRONCITOS A LA ANDALUZA C/ HUEVO Y PUNTILLA	8,00 - 15,00	
♦ COLITAS DE GAMBA EN TEMPURA JAPONESA		15,00
♦ FLAMENQUINES WAGYEGOS		15,00
♦ WOK DE VERDURITAS Y SEPIA		16,00
♦ DESIERTO DE FOIE		14,00

MODERNOS

♦ ARROZ CHAUFA, PLUMA IBÉRICA Y HUEVO FRITO	15,00
♦ TACO MEXICANO DE PULPO CON MISONESA	12,00
♦ GYOZA DE PRINGÁ CON CALDO IBERICO	14,00
♦ AGUACATE A LA BRASA RELLENO DE LUBINA MARINADA	16,00
♦ FALSA LASAGNA DE RABO DE TORO Y PECORINO TRUFADO	16,00
♦ ALBONDIGAS DE VACA VIEJA Y BOLETUS	16,00

PESCADOS Y CARNES

♦ LOMO DE MERLUZA A LA PLANCHA CON VERDURITAS	21,00
♦ LOMITOS DE MERLUZA CON PIMIENTOS ASADOS EN HORNO DE LEÑA	21,00
♦ RAPITO A LA BILBAÍNA	22,00
♦ CHIPIRONES RELLENOS EN DOS TINTAS	16,00
♦ NUESTRA BURGER	15,00
♦ LOMO DE VACA VIEJA TRINCHADO (30 días de maduración)	24,00
♦ COSTILLAR IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA (estilo tradicional)	18,00
♦ ENTRAÑA DE ANGUS	22,00
♦ TAQUITOS DE SOLOMILLO A LA SARTÉN CON SALSA DE PX Y MOSTAZA	20,00



BARBILLÓN
GRUPO DE RESTAURACIÓN