

Orden de Jabugo 75 g

Ibérico, mermelada especial, pan de casa

Valor mercado

Tabla de charcutería

Selección de tres quesos, chorizo español, jamón ibérico, nuez, macadamias, uvas, aceitunas, cornichones, pan de masa madre.

\$ 390

Tapas

\$70

Pan tomate

Tomate, aceite extra virgen, jamón ibérico

Matrimonio Anchoas y aceitunas, boquerón (alioli de piquillo, guindilla o tapenade)

Chistorra

Chistorra, queso brie, pimientos asados

Pinxto Barrica Preparación del chef

Ensaladas

Ensalada Barrica

Lechuga romana, macadamias, suprema de naranja, granada, queso grana padano, vinagreta de chipotle

25, how do Gill \$300

Ensalada de la Casa Según temporada

Camarones al ajillo

Raciones

Gambas, ajo, chile árbol, guindillas, baguette

\$300

Croquetas de jamón

Croquetas a base de jamón ibérico \$150

OCKANO CANTAD Tortilla española

Huevo, papa, alioli de chorizo

\$150

Patatas bravas

\$150

Papas fritas, salsa brava, perejil

Callito madrileño

Callito crispy, salsa romana \$200

Calamares Chipirones crocantes, salsa romana

\$200

Fuertes

Pollo bravo Pollo, papas bravas, arroz al azafrán

\$350

Pesca del día Pesca del día (200 Gr.), muselina de coliflor trufada, salteado

de vegetales (coliflor morada, pimiento amarillo, setas) \$400

New york (8oz), papas trufadas, perejil y queso manchego

New York

\$495

Solomillo

Arroz cremoso, filete de res, pimiento rojo, pimiento amarillo

\$400

Hamburguesa Barrica Carne prime, aioli de piquillo, manchego fresco, lechuga,

nonis Pr. (Belon aros cebolla, papas fritas \$350

Postres

Flan de queso de la casa

Flan de la casa, compota de frutos del bosque

\$200

Torrija en tres leches, strudel de frutas

\$200

Torrija