

Elaboramos menús especiales para fiestas familiares y de empresa. Consúltenos.

IVA INCLUIDO AL 10%

Marisquería El Barril de Arguelles

MARISCOS FRESCOS DEL DÍA

Ostras de Arcade. (En temporada) Unidad	4,20€
Almejas finas a la sartén o a la marinera	26,50€
Gamba blanca de Huelva, fresquísimas. Cocidas o plancha. Fuente	29,50€
Centollo de O' Grove. Al peso	100 grs
7,00€	
Carabinero del Sur. Al peso 100 grs	12,00€

CHACINAS Y SALAZONES

Jamón ibérico de bellota al corte	24,00€
Anchoas de la Escala sobre pulpa de tomate (6 Unidades)	18,50€
Mojama de atún de Bárbate	16,00€

LOS CLÁSICOS

Sopa marinera con pescado de roca	14,50€
Patatas en salsa verde con almejas	18,50€
Callos con mucho morro	18,50€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

Boquerones plateados fritos a la malagueña	12,50€
Cazón en adobo al estilo de San Fernando	13,00€
Calamares de potera a la parrilla o a la Andaluza	16,80€
Croquetas caseras, diferentes cada día. (6 Unidades)	12,60€
Saquitos de queso cremoso con carabinero. Unidad	3,25€
Buñuelos de bacalao con Ajoblanco malagueño Unidad	3,50€

Todos nuestros pescaditos fritos se acompañan de piperrada de pimientos asados

HUEVOS CON FUNDAMENTO

Erizos de mar con su caviar y huevos de codorniz. Unidad	8,00€
--	-------

Todos nuestros pescaditos fritos se acompañan de piperrada de pimientos asados

Chanquetes con huevos camperos y asadillo de pimientos	18,00€
--	--------

¡EL PULPO ES LO NUESTRO!

Pulpo a la Gallega con sus cachelos	18,50€
Pulpo a la brasa con Alioli suave	18,50€

ENSALADAS Y VERDURAS A LA PARRILLA

El mejor tomate con piparra encurtida y aceite de oliva virgen	10,00€
Salmorejo cordobés con huevo de codorniz, picada de jamón y su regañá	12,50€
Ensalada de lomos de bonito con tomate fresco y cebolleta dulce	16,00€
Ensaladilla rusa tradicional de merluza de pincho	14,50€
Bonito del Cantábrico escabechado en Casa	17,50€
Ensalada de cangrejo Chatka con vinagreta de cítricos	28,00€
Verduras frescas del día salteadas en sartén	14,50€

Panes artesanos y aperitivos... 2,20 €

Elaboramos menús especiales para fiestas familiares y de empresa. Consúltenos.

IVA INCLUIDO AL 10%

Marisquería El Barril de Arguelles

Si tiene alguna intolerancia alimentaria háganoslo saber.
Disponemos de información sobre los alérgenos. Consúltenos.
Todos los productos se preparan para llevar, incluso si le queda algo en su mesa.
¡El placer continúa en casa! El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador. ¡Pruébelos!

NUESTROS ARROCES SON ÚNICOS

(Mínimo 2 personas – precio por persona) – Elaborados con el mejor arroz de Galasparra.

Marinero limpio, “para no mancharse” y su Alioli	18,50€
Arroz negro a la tinta del calamar	18,50€
Con verduritas y chipirones	18,50€
De carabineros de Isla Cristina	23,00€
Arroz con gamba roja de Gandía	23,00€

PESCADOS DE ANZUELO

Chipirones de Costa al aceite de ajo y sal de escama	18,00€
Lomos de merluza a la Romana con pimientos asados	21,50€
Corte de lomo alto de bacalao al Pilpil	21,50€
Merluza de Burela con su ajada gallega	21,50€
Lubina a la sal (min.2 personas). Ración	23,50€
Lenguado de estero a la parrilla con su piel	26,50€

CARNES ROJAS

Corte selección de carne roja a la parrilla. Me puede compartir	23,00€
---	--------

SOLOMILLO EN VARIAS FORMAS ¿CÓMO TE GUSTA?

Salteado en su jugo con ajetes	19,00€
Steak Tartar elaborado a la vista del cliente	21,00€
Tradicional solomillo a la parrilla con sal Maldón	23,00€
Al foie fresco de pato con reducción de Pedro Ximénez	24,00€

LOS TRADICIONALES DEL BARRIL

Sesitos de lechal crujientes	15,50€
Mollejitas de lechal salteadas en sartén con ajos tiernos	18,50€
Cachopo de carne roja, al estilo asturiano	21,50€

Todos nuestros productos se preparan para llevar con un 5% de descuento sobre precio de carta, más un 5% acumulado presentando tu tarjeta cliente Grupo Oter.