

Tapas

Para empezar o compartir
Pour commencer ou partager
To start or to share

PULPO A LA GALLEGA
POULPE "A LA GALLEGA"
OCTOPUS "A LA GALLEGA"
13,7€

ACEITUNAS EXPLOSIVAS (2 uni.)
OLIVES EXPLOSIVES
EXPLOSIVE OLIVES
3,8€



POLLO AL AJILLO
POULET À L' AIL
GARLIC CHICKEN
11,9€

ALMEJAS CON CHORIZO y AJO
PALOURDES AU CHORIZO ET L' AIL
CLAMS WITH CHORIZO & GARLIC
12,9

GAMBAS AL AJILLO
SCAMPIS À L' AIL
GARLIC SHRIMPS
12,8€

PAN CON TOMATE
PAIN A LA TOMATE
TOMATO BREAD
4,8€

CHAMPIÑONES AJO Y TOMILLO
CHAMPIGNONS À L' AIL ET THYM
MUSHROOMS WITH GARLIC & THYME
8,7€

ALBONDIGAS CON SALSA DE TOMATE
BOULETTES DE VIANDE AVEC SAUCE TOMATE
MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE
9,7€

ENSALADILLA RUSSA
SALADE RUSSE
RUSSIAN SALAD
11,8€

CHIPIRONES CON AIOLI
MINI CALAMARS FRITS
SMALL FRIED CALAMARI
9,8€

GAZPACHO DEL BARRIO
SOUPE FROIDE ESPAGNOLE
SPANISH COLD SOUP
10,8€

PISTO DEL DIA CON HUEVO FRITO
RATATOUILLE DU JOUR AVEC OEUF FRIT
COOKED CHEFS VEGGIES WITH FRIED EGG
6,4€

HUEVOS ROTOS
OEUFS CASSÉS
BROKEN EGGS
12,9€
Add truffle +7,5€

BOQUERONES EN VINAGRE Y PIQUILLOS
ANCHOIS AU VINAIGRE AVEC POIVRON PIQUILLO
ANCHOVIES IN VINEGAR WITH PIQUILLO PEPPER
11,8€

ENSALADA DE PULPO
SALADE D' OCTOPUS
OCTOPUS SALAD
9,2€

REVUELTOS
OEUFS BROUILLÉS
SCRAMBLED EGGS
7,8€

*Add truffle +7,5€
*Add pata negra ham +5,5

PATATAS BRAVAS Y DOS SALSAS
PATATES BRAVES AUX DEUX SAUCES
FRIED POTATOES WITH TWO SAUCES
7,8€



TORTILLA DE PATATAS
OMELETTE AUX POMMES DE TERRE
POTATOES OMELETTE
7,9€

*Add truffle +7,5€

PIMIENTOS PADRON Y CHIPS DE AJO
POIVRONS ESPAGNOLS ET SES CHIPS D' AIL
SPANISH PEPPERS & GARLIC CHIPS
9,8€

PINCHO BARCELONA
PLUMA DE IBERICO, CHORIZO
Y PIMIENTOS PADRON
PLUMAS DE PORK IBERIC, CHORIZO,
POIVRONS ESPAGNOLS
PORK IBERICO PLUMAS, CHORIZO,
SPANISH PEPPERS
9,7€ (2PCS)

CHORIZO À LA PLANCHA
CHORIZO SAUTÉ
SAUTÉED CHORIZO
9,4€

PAN Y AIOLI
PAIN AVEC MAYONNAISE À L' AIL
BREAD AND GARLIC MAYO
4,6€

ESPARRAGOS BLANCOS Y
MAYONESA DE TRUFA
ASPERGES BLANCHES ET MAYO AUX TRUFFES
WHITE ASPARAGUS WITH TRUFFLE MAYO
11,9€

TACOS CON WAGYU BEEF (2 pcs)
ONION, CORIANDER, JALAPENO & TRUFFLE MAYO
OIGNON, CORIANDRE, JALAPENO
ET MAYO AUX TRUFFES
18,9€

*Add Truffle + 7,5€

TACOS CON CARNE ASSADA
TACOS AU BŒUF BRAISÉ
SLOW COOKED BEEF TACOS
11,9€ (2PCS)

BACALAO FRITO CON SALSA TARTAR
FRITURE DE CABILLAUD ET SAUCE TARTARE
COD TEMPURA & TARTAR SAUCE
9,8€

PIQUILLO CON ENSALADA DE ATUN
POIVRONS FARCIS DE SALADE DE THON
STUFFED PIQUILLO PEPPER WITH TUNA SALAD
11,6€ (3PCS)

BOQUERONES FRITOS
FRITURE D' ANCHOIS AVEC AIOLI ET CITRON
FRIED ANCHOVIES WITH AIOLI AND LEMON
11,8€

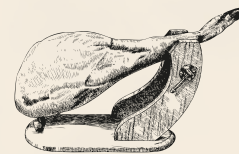


AUSKÖBE



Jamón, Embutidos y Quesos

Porción de 80g, servido con pan con tomate



CHORIZO IBERICO
11,6€

JAMON IBERICO
18,6€

JAMON SERRANO GRAN RESERVA
9,8€

COPPA IBERICA
14,8€

JAMON BELLOTA GRAN RESERVA
28,4€
(Cortado a mano)

TRIO DE JAMON
Serrano gran reserva, jamón ibérico
y Bellota gran reserva
34€

LOMO IBERICO
19,2€

PLATO DE JAMON IBERICO Y MANCHEGO
24,8€

PLATO MIXTO DE EMBUTIDOS BELLOTA
28,9€

PLATO DE CHORIZO Y MANCHEGO
16,9€

MANCHEGO 100% BREBIS CURADO
11,6€

MANCHEGO 3 LECHEs SEMI CURADO
11,2€

DUO DE QUESOS MANCHEGO
13,9€

Montaditos

MONTADITO IBERICO
JAMON IBERICO, MANCHEGO, HUEVO Y TOMATE
JAMBON IBERICO, MANCHEGO, OEUf ET TOMATE
9,8€ (2PCS)

MONTADITO BARRIO
FOIE GRAS, COMPOTA Y PIMIENTOS PADRON
FOIE GRAS, COMPOTE ET POIVRON ESPAGNOL
13,90€ (2PCS)
*Add Truffle + 7,5€

DEGUSTACION DE MONTADITOS
(2 de cada/ 2 de chaque/ 2 of each)
32,80€ (8PCS)

MONTADITO MAR
TOMATES, AGUACATE, BOQUERONES, PIQUILLO
TOMATES, AVOCAT, ANCHOIS, POIVRON PIQUILLO
8,9€ (2PCS)

MONTADITO JARDIN
BERENJENA, PIMIENTOS PADRON, MAYONESA DE TRUFA, CHIPS DE AJO
AUBERGINE, POIVRONS ESPAGNOLS, MAYONNAISE À LA TRUFFE, CHIPS D'AIL
7,40€ (2PCS)

Croquetas

6 croquetas = 9,9€
12 croquetas = 18,9€

DE JAMON IBERICO PATA NEGRA
JAMBON IBERIQUE "PATA NEGRA"
"PATA NEGRA" HAM

DE CARRILLERA DE TERNERA
JOUES DE BOEUF
BEEF CHEEKS

DE GAMBAS
GAMBAS
PRAWNS

DE QUESO Y CHORIZO IBERICO
FROMAGE ET CHORIZO IBERICO
CHEESE AND CHORIZO IBERICO

DE CHAMPIÑONES
CHAMPIGNONS
MUSHROOMS

DÉGUSTACION DE CROQUETAS
2x5 choices
(2 de cada/2 de chaque/2 of each)
18,2€

Ensaladas

ENSALADA BARRIO
FEUILLE D'ÉPINARD, OEUf POCHÉ, JAMBON BELLOTA,
VINAIGRE BALSAMIQUE SAUCE À LA MOUTARDE
SPINACH, POACHED EGG, CRISPY BELLOTA HAM,
CROUTON AND BALSAMIC VINEGAR
WITH MUSTARD DRESSING
19,8€

ENSALADA CAESAR
LAITUE, POULET, PARMESAN, OEUf,
SAUCE CÉSAR ET CROUTONS
LETTUCE, CHICKEN, PARMESAN, EGG,
CAESAR DRESSING AND CROUTONS
18,7€

ENSALADA MEDITERRANEA
ROQUETTE, TOMATE CERISE, POIVRON "PIQUILLO"
OIGNONS ROUGES ET FROMAGE DE CHÈVRE
RUCOLA, CHERRY TOMATO, PIQUILLO PEPPER,
RED ONION & GOAT CHEESE
17,9€



Carnes

PLUMA DE CERDO IBERICO
Patatas al horno y verduras
PLUMAS DE PORC IBERICO
Pdt au four, et legumes
PORK IBERICO PLUMAS
Roasted potatoes and veggies
26,5€

EL GRAN **TOMAHAWK** BLACK ANGUS 1KG
Servida con patatas y ensalada mixta
LE GRAND TOMAHAWK BLACK ANGUS 1KG
Servi avec des pdt et salade mélangée
THE GREAT TOMAHAWK BLACK ANGUS 1KG
Served with potatoes and mixed salad
74,5€



FILET DE TERNERA A LA PLANCHA
Con pimientos padrón y espuma de patata
Filet de boeuf sauté, avec mousse
de pdt et piment padrón
Sautéed beef filet, with potato foam
and padrón peppers
24,9€

FILETE DE TERNERA AL GRILL
Patatas y verduras
FILET DE BOEUF AU GRILL
Pdt et legumes
GRILLED BEEF FILLET
Potatoes & legumes
25,8€

FILETE DE TERNERA COCIDO 12 HORAS
Puré con trufa negra, vino y verduras
FILET DE BOEUF À BASSE TEMPÉRATURE
Purée de pdt aux truffes noires et vin, legumes
SLOW COOKED BEEF FILLET
Mashed potatoes with black truffles
& wine and chefs veg
29,2€

HAMBURGUESA DE CERDO IBÉRICO
Pluma de cerdo iberico, manchego, chorizo,
huevo y aioli. Patatas bravas y salada
HAMBURGER DE PORC IBERIQUE
Plumas de pork iberic, fromage manchego, chorizo,
oeuf et aioli. Patates bravas et salades mixte
PORK IBERICO BURGER
Pork iberico plumas, manchego cheese, chorizo,
egg and aioli. Fried potatoes and salad
19,8€

STEAK DE CERDO IBERICO
Patatas bravas, ensalada mixta y flor de sal
STEAK DE PORC IBÉRIQUE
Pdt, salade mixte et fleur de sel
PORK IBERICO STEAK
Potatoes with mixed salad
24,8€

POLLO AL GRILL
Pollo sin hueso, con patatas y ensalada mixta
POULET AU GRILL
Poulet sans os, pdt et salade mixte
BONELESS CHICKEN
Potatoes and mixed salad
23,6€

POLLO Á LA PLANCHA
Pollo a la plancha, ajo, pimientos padrón
y crema de patatas
POULET SAUTÉ
Ail, poivrons espagnols
et crème de pommes de terre
SAUTEED CHICKEN
Garlic, spanish peppers
and potato cream
21,8€

TERNERA CON VINO TINTO
Puré de patatas y verduras
BOEUF TENDRE AU VIN ROUGE
Purée de pdt et legumes
TENDER BEEF WITH RED WINE
Mashed potatoes and veggies
24,8€

EL BARRIO MIXED GRILL
Pluma de ibérico, entrecot, pollo, patatas bravas,
pimientos padrón
Pluma de porc iberique, noix d'entrecote,
poulet, pdt et poivrons
Pluma pork, steak, chicken, patatas bravas & peppers
32,9€ per person
(min. 2 persons)

COSTILLAS DE CERDO IBERICO AL GRILL
Con patatas y ensalada mixta
Ribs de porc iberique au charbon,
servis avec pdt et salade
Iberico pork spare ribs in charcoal oven,
served with potatoes & mixed salad
400gr 23,60€ / 800gr 29,80€

CHULETON DE BUEY ANGUS 650g
Patatas bravas y pimientos padrón
CÔTE À L'OS DE BŒUF ANGUS 650G
Patates bravas et poivrons espagnols
BONE IN ANGUS BEEF 650G
Fried potatoes & spanish pepper
32,6€



ENTRECOT ARGENTINO 300G
Patatas con salsa de vino
ENTRECÔTE AUSTRALIENNE 300G
Pommes de terre et sauce au vin
AUSTRALIAN RIBEYE 300G
Potatoes & wine sauce
29,6€

ENTRECOT **WAGYU** 8/9 250G±
Patatas y pimientos padrón
ENTRECÔTE WAGYU 8/9
Avec pdt et poivrons padrón
WAGYU RIB-EYE 8/9
Potatoes and "padrón" peppers
89,8€

AUSKÖBE



FILETE "ROSSINI"
Filete de ternera, foie gras, puré,
salsa de vino y manzana
FILET "ROSSINI"
Filet de boeuf, foie gras, pdt, sauce au vin & pomme
"ROSSINI" FILET
Beef fillet, foie gras, mashed potatoes,
wine sauce & apple
32,8€

BEEF CARPACCIO
Filete de ternera, parmesano, hierbas frescas,
servido con bravas
CARPACCIO DE BŒUF
Filet de boeuf, parmesan, herbes fraîches
et «patates bravas»
BEEF CARPACCIO
Beef fillet, parmesan, herbs,
served with bravas
23,5€



Pescado y Mariscos

PULPO AL GRILL
Patatas y verduras
POULPE AU GRILL
Pdt et légumes
GRILLED OCTOPUS
Potatoes and veggies
27,8€



CALAMARES AL GRILL
Arroz con su tinta y estragón
CALAMARS AU GRILL
Riz et estragon
GRILLED CALAMARI
Inked ice and estragon
24,4€

DORADA Á LA PLANCHA
Patatas, "ratatouille" y aceite de basilico
FILET DE DORADA
Pdt, ratatouille et huile de basilic
SEA BREAM
Potatoes, "ratatouille" and basil oil
26,8€

FRITURA DE PESCADOS y MARISCO CON AIOLI
FRITURE DE POISSONS & FRUITS DE MER AVEC AIOLI
MIXED FRIED SEAFOOD & AIOLI
24,8€

CAMARONES AL GRILL
Arroz y chorizo Iberico
SCAMPIS AU GRILL
Riz et chorizo iberico
GRILLED SHRIMPS
Rice and chorizo iberico
26,5€

CEVICHE DE DORADA
Maiz, limon, jalapeño, cilantro
y patata dulce
CEVICHE DE DORADA
Mais, citron, jalapeño, coriandre
et pdt douces
SEA BREAM CEVICHE
Corn, lemon, jalapeño, cilantro and sweet potato
23,6€

STEAK DE TUNA AL GRILL
Patatas dulces, verduras y salsa teriyaki
STEAK DE THON AU GRILL
Pommes de terre douce, légumes et sauce teriyaki
GRILLED TUNA STEAK
Sweet potato, chefs veg and teriyaki
29,6€



TARTAR DE ATUN ROJO
Soja, yuzu, aguacate, nori & patatas
TARTARE DE THON ROUGE FUME
Soja, yuzu, avocat, nori & pdt
SMOKED RED TUNA TARTAR
Soy, yuzu, avocado, nori & potatoes
24,8€

DEGUSTACION DEL MAR
Dorada, calamares, pulpo y camarones, patatas y salada
DEGUSTATION DE LA MER
Filet de dorade, poulpe, calamars, scampis, pdt et salade
SEAFOOD DEGUSTATION
Sea bream, octopus, calamari, shrimps, potatoes and salad
33,6€

TATAKI DE ATUN
Ponzu, wakame, semillas de sesamo & patatas
TATAKI DE THON
Ponzu, wakame, graines de sesame & pdt
TUNA TATAKI
Ponzu, wakame, sesame seeds & potatoes
24,9€



Arroces y pastas



+25min /per person (min. 2 persons)

ARROZ DE MARISCO
RIZ AUX FRUITS DE MER
SEAFOOD RICE
23,8€



PASTA CON TRUFA NEGRA Y HUEVO
PATES AUX TRUFFES NOIRES ET JAUNE D'OEUF
BLACK TRUFFLE AND EGG YOLK PASTA
22,80€

Para los niños

PASTA CON ALBONDIGAS
PÂTES AUX BOULETTES DE VIANDE
PASTA MEATBALLS
13,4€



POLLO AL GRILL
CON BRAVAS
POULET AU GRILL
ET PATATES BRAVES
GRILLED CHICKEN AND
FRIED POTATOES
15,8€



ARROZ VEGETARIANO
RIZ VEGETARIEN
VEGETARIAN RICE
18,60€

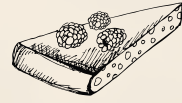


PENNE CARBONARA Y PATA NEGRA
CARBONARA AU JAMBON PATA NEGRA
CARBONARA PENNE AND PATA NEGRA HAM
19,40€

PASTA CON ALBONDIGAS Y SALSA DE TOMATE
PATES AUX BOULETTES DE VIANDE
ET SAUCE TOMATE
MEATBALLS PASTA WITH TOMATO SAUCE
18,40€

Postres

CHOCOLATE TRIO
Sponge cake, chocolate ice cream,
chocolate mousse
11,4€



CREMA CATALANA DEL BARRIO
8,9€

TARTA DE LIMON
Lemon pie
9,4€

TIRAMISU DE OREO
OREO TIRAMISU
9,8€



CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS
Forest fruit cheesecake
9,6€



CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA
9,2€

CHURROS CON NUTELLA
8,7€

FONDANTE DE CHOCOLATE "VALRHONA"
Helado de vainilla
11,4€

MOUSSE DE CHOCOLATE
8,4€



HELADOS CASEROS
CHOCOLATE, FRESA, VAINILLA, PISTACHO, AVELLANA
Chocolate, strawberry, vanilla, pistaccio, hazelnut
3,4€ /scoop

SORBETES CASEROS
PIÑA, LIMON, MENTA, MANGO, FRESA
Pineapple, lemon, mint, mango, strawberry
3,2€ /scoop



PARA ACOMPAÑAR SU POSTRE LE RECOMENDAMOS
POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT,
NOUS VOUS PROPOSONS

Castano Dulce (Monastrell tinto)
5,5€/ 8cl

Finca Antigua (Moscatel blanco)
6,1€/ 8cl

