

Carta Principal

Bocados y Aperitivos

Ostra *Gillardeau* nº5

con vinagreta *mignonette* de vinagre de Jerez | 4,5.

Zamburiña

a la bilbaína picantona | 4,5.

Matrimonio de anchoa 00 del Cantábrico y boquerón

acompañado de pan de cristal | 5,5.

Bocado de tartar de gamba blanca de Huelva

sobre patata crujiente con ensaladilla | 4,5.

Hogaza tostada con *stracciatella* cremosa

y anchoa del Cantábrico 00 | 7.

Hogaza tostada con pulpo gallego y *scamorza* gratinado

y pimentón agri dulce de la Vera | 9.

Láminas de vieira en aguachile verde

con jalapeño, pepino y rábano | 8.

Carpaccio de lomo bajo

con huevo de codorniz y gilda | 7.

Saam de rejos con tartar de atún

con mayonesa picante de *harissa* | 6.

Cortes y Curados

Jamón ibérico de bellota | 33. | 21.

Cecina de *wagyu* A5 | 26. | 14.

Mortadella italiana artesana picante | 13. | 8.

Tabla de quesos | 14. | 9.

Sashimi de lomo de salmón ahumado

(Ahumados Domínguez) | 22. | 14.

Tabla Selección Ó | 28. | 16.

Del Mar

Gamba blanca de Huelva

Al ajillo • A la plancha • Cocida • Gabardina | 20./100g

Almejas a la brasa

Bilbaina • *Beurre blanc* • Marinera | 32.

Para Compartir

Rabas de calamar

al estilo Santander | 20.

Falso wellington de solomillo al punto

con mayo de trufa y portobello en croissant tostado | 14.

Croquetas caseras de jamón

con su crujiente | 14.

Nuestra tarta árabe salada en pasta phyllo crujiente

con queso de cabra y miel | 14.

Carpaccio de tomates de temporada

con virutas de jamón 100% ibérico de bellota | 18.

Tiradito de atún

con ponzu, pepinillo agridulce y orly | 24.

Boquerones mariposa

Al limón • Fritos • A la bilbaína | 18.

Ensalada de espinacas baby y aguacate,

variedades de tomate y lascas de grana padano | 14.

Puerro confitado con velo ibérico,

salsa de parmesano y crumble provenzal | 18.

Aguacate a la brasa con tartar de salmón ahumado

relleno de pipirrana y acabado con pesto de cilantro | 22.

Milhoja crujiente de pollo asado

con boletus, láminas de wanton y bechamel trufada | 14.

Huevos fritos de yema líquida y puntilla crujiente

Con chipironcitos a la andaluza | 18.

Con judías de Kenia y virutas de jamón ibérico | 16.

Con carpaccio de carabinero y patatas paja | 28.

Principales

Pollo coquelet asado sous vide,

con pesto rojo, tomates cherry y cebollitas | 28.

Lubina atlántica (2pax)

A la sal • A la brasa • Frita | 54.

Lasaña de centollo gallego gratinada en su concha

con bechamel de su coral y grana padano | 16.

Falso riso meloso de bogavante

en caldo de marisco con sepia y gambón | 32.

Lomo bajo de vaca madurada al Josper

Holandesa • Mojo verde • Pimienta | 28.

Linguine alle vongole

con almejas y tomate cherry | 22.

Medallones de solomillo salteados al ajillo

con ajetes tiernos | 22.

Solomillo Ó en panko

acompañado de huevo campero frito, láminas de trufa negra y salsa périgourdine | 24.

Acompañamiento

Patatas fritas clásicas | 4.

Patatas fritas con pecorino y trufa | 5.

Patatitas asadas con salsa holandesa | 4.

Crujientes de cebolla | 4.

Salteado de verduras de temporada | 4.

Nuestra Dulce

Ó Flurry

con crema Dubai de pistacho y peta zetas | 8.

Coulant de chocolate con helado de caramelo
sobre ceniza de oreo y crema inglesa | 12.

Tarta árabe

la clásica de Barbillón | 6.



UN CONCEPTO DE

BARBILLÓN
FAMILY & CORP.