

Tapas

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

ACEITUNAS EXPLOSIVAS (2 uni.)
OLIVES EXPLOSIVES
EXPLOSIVE OLIVES
4,9€

PULPO EN SALSA DE TOMATE
POULPE A LA SAUCE TOMATE
OCTOPUS WITH TOMATO SAUCE
13,9

PULPO AL AJILLO
POULPE Á L' AIL
GARLIC OCTOPUS
13,8€

POLLO AL AJILLO
POULET Á 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 Á L' AIL
GARLIC SHRIMPS
12,8€

PAN CON TOMATE
PAIN A LA TOMATE / TOMATO BREAD
4,9€

CHAMPIÑONES AJO Y TOMILLO
CHAMPIGNONS Á 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
9,8€

ENSALADILLA DE PIMIENTOS
Y CHORIZO
SALADE DE PIMENTS & CHORIZO
PEPPERS & CHORIZO SALAD
9,8€

CHIPIRONES CON AIOLI
MINI CALAMARS FRITS
SMALL FRIED CALAMARI
11,2€

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

PISTO DEL DIA CON HUEVO FRITO
RATATOUILLE DU JOUR AVEC OEUF FRIT
COOKED CHEF'S VEGGIES WITH FRIED EGG
6,8€

HUEVOS ROTOS
OEUF CASSÉS
BROKEN EGGS
12,9€

Add truffle +7,5€

ENSALADA DE PULPO
SALADE DE POULPE
OCTOPUS SALAD
9,6€

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

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

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

NAVAJAS A LA PLANCHA
COUTEAUX Á LA PLANCHA
RAZOR CLAMS A LA PLANCHA
10,6€

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

TORTILLA DE PATATAS
OMELETTE AUX PDT
POTATOES OMELETTE
7,9€

*Add truffle +7,5€

TORTILLA DE GAMBAS
OMELETTE AUX PDT
ET GAMBAS
POTATOES OMELETTE
& GAMBAS
10,8€

*Add truffle +7,5€

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

MONTADITO IBERICO
JAMON IBERICO, MANCHEGO, HUEVO Y TOMATE
JAMBON IBERICO, MANCHEGO, OEUF ET TOMATE
IBERICO HAM, MANCHEGO, EGG & TOMATO
9,8€ (2PCS)

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

CHORIZO Á LA PLANCHA
CHORIZO SAUTÉ
SAUTÉED CHORIZO
9,6€

PAN Y AIOLI
PAIN AVEC SAUCE Á L' AIL
BREAD & GARLIC SAUCE
4,8€

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€

AUSKOBE

*Add Truffle + 7,5€

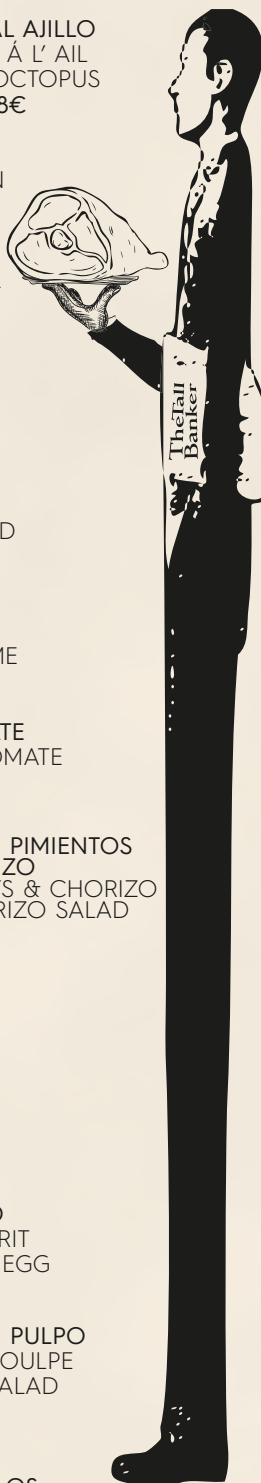
TACOS CON CARNE ASSADA
TACOS AU BŒUF BRAISÉ
SLOW COOKED BEEF TACOS
11,9€ (2PCS)

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

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

REVUELTOS
OEUF BROUILLÉS
SCRAMBLED EGGS
7,8€

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



Jamón, Embutidos y Quesos

Porción de 80g, servido con pan con tomate

CHORIZO IBERICO
11,8€

JAMON IBERICO
18,6€

JAMON SERRANO GRAN RESERVA
10,4€

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
11,8€

MANCHEGO 3 LECHEs SEMI CURADO
11,6€

DUO DE QUESOS MANCHEGO
13,9€

Pinchos

2 piezas, servido con pan

PINCHO DE PLUMA
Y PIMIENTOS PADRON
BROCHETTE DE PLUMAS DE
PORC IBERIQUE,
POIVRONS ESPAGNOLS
PORK IBERICO PLUMAS SKEWER,
SPANISH PEPPERS
11,7€

PINCHO DE PULPO
Y CHORIZO IBERICO
BROCHETTE DE POULPE,
CHORIZO IBERIQUE
OCTOPUS SKEWER,
IBERICO CHORIZO
11,8€

PINCHO DE TERNERA
Y CHAMPIÑONES
BROCHETTE DE FILET DE BOEUF,
CHAMPIGNONS
BEEF FILET SKEWER, MUSHROOMS
11,4€

PINCHO DE CHAMPIÑONES,
ESPARRAGOS Y PADRON
BROCHETTE DE CHAMPIGNONS,
ASPERGES ET PADRON
MUSHROOM, ASPARAGUS
& PADRON SKEWER
9,4€

DEGUSTACION DE PINCHOS
(2 de cada/ 2 de chaque/ 2 of each)
32,40€ (8PCS)

Croquetas

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

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

DE POLLO
POULET / CHICKEN

DE GAMBAS
GAMBAS / PRAWNS

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

DE CHAMPIÑONES SALVAJES
CHAMPIGNONS SAUVAGES
WILD MUSHROOMS

DÉGUSTACION DE CROQUETAS
2x5 choices
(2 de cada/2 de chaque/2 of each)
19,4€

Ensaladas

ENSALADA BARRIO
FEUILLE D'ÉPINARD, OEUF POCHÉ, JAMBON BELLOTA,
VINAIGRE BALSAMIQUE SAUCE À LA MOUTARDE, CROUTONS
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
19,4€

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

ENSALADA ATÚN ROJO
SALADE MIXTE, THON ROUGE, MAÏS, MANGUE
PIGNON DE PIN, OIGNON ROUGE,
TOMATE CERISE
MIXED SALAD, RED TUNA, CORN, MANGO
PINE NUT, RED ONION,
CHERRY TOMATO
21,9€



Carnes

PLUMA DE CERDO IBERICO
Patatas al horno y verduras
PLUMAS DE PORC IBERICO
Pdt au four, et legumes
PORK IBERICO PLUMAS
Roasted potatoes & veggies
26,8€

EL GRAN **TOMAHAWK** BLACK ANGUS 1KG
Servido 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 & mixed salad
78,8€

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

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

FILETE DE TERNERA COCIDO 12 HORAS
Puré con trufa negra, vino y verduras
FILET DE BŒUF À BASSE TEMPÉRATURE
Purée de pdt aux truffes noires et vin, legumes
SLOW COOKED BEEF FILLET
Mashed potatoes with black truffles
& wine and chef's veggies
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 porc iberique, fromage manchego, chorizo,
oeuf et aioli, patates braves et salades mixte
PORK IBERICO BURGER
Pork iberico plumas, manchego cheese, chorizo,
egg and aioli, fried potatoes & salad
21,6€

STEAK DE CERDO IBERICO
Patatas bravas, ensalada mixta y flor de sal
STEAK DE PORC IBERIQUE
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 & mixed salad
23,9€

POLLO Á 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
& potato cream
22,8€

FILETE "El Barrio" AL GRILL
Chorizo, manchego, setas y patatas
FILET DE BŒUF AU GRILL
Chorizo, fromage manchego,
champignons & pdt
GRILLED BEEF FILLET
Chorizo, manchego cheese,
mushrooms & potatoes
29,4€

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

EL BARRIO MIXED GRILL
Pluma de iberico, 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)

CHULETA DE CERDO IBERICO AL GRILL
con patatas y ensalada mixta
Côtelette de porc iberique au grill,
servis avec pdt et salade
Grilled Iberico pork chop,
served with potatoes & mixed salad
27,80€

CHULETON DE BUEY ANGUS 650g
Patatas bravas y pimientos padrón
CÔTE À L'OS DE BŒUF ANGUS 650G
Patates braves et poivrons padrón
BONE IN ANGUS BEEF 650G
Fried potatoes & padrón pepper
33,4€

ENTRECOT ARGENTINO 300G
Patatas con salsa de vino
ENTRECÔTE ARGENTINE 300G
Pommes de terre et sauce au vin
ARGENTINEAN 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 & "padrón" peppers
89,8€

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

FILETE DE TERNERA AL GRILL
Patatas y verduras
FILET DE BŒUF AU GRILL
Pdt et legumes
GRILLED BEEF FILLET
Potatoes & veggies
26,4€



Pescado y Mariscos

PULPO AL GRILL
Patatas y verduras
POULPE AU GRILL
Pdt et légumes
GRILLED OCTOPUS
Potatoes & veggies
28,8€

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

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

STEAK DE TUNA AL GRILL
Patatas dulces, verduras y salsa teriyaki
STEAK DE THON AU GRILL
Pommes de terre douces, légumes et sauce teriyaki
GRILLED TUNA STEAK
Sweet potatoes, chef's veggies & teriyaki
29,6€

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 & salad
33,6€

CALAMARES AL GRILL
Arroz con su tinta y estragón
CALAMARS AU GRILL
Riz et estragon
GRILLED CALAMARI
Inked rice & estragon
24,8€

FRITURA DE PESCADOS y MARISCO CON AIOLI
FRITURE DE POISSONS & FRUITS DE MER AVEC AIOLI
MIXED FRIED SEAFOOD & AIOLI
25,8€

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

TARTAR DE ATUN ROJO AL HUMO
Soja, yuzu, aguacate, nori & patatas
TARTARE DE THON ROUGE FUME
Soja, yuzu, avocat, nori & pdt
SMOKED RED TUNA TARTAR
Soy, yuzu, avocado, nori & potatoes
25,8€

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
25,9€

Arroces y pastas

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

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

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

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

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 &
BRAVAS POTATOES
15,8€



ARROZ VEGETARIANO
RIZ VEGETARIEN
VEGETARIAN RICE
18,40€



PASTA CON ALBONDIGAS Y SALSA DE TOMATE
PATES AUX BOULETTES DE VIANDE
ET SAUCE TOMATE
MEATBALLS PASTA WITH TOMATO SAUCE
18,70€

Postres

CHOCOLATE TRIO
Brownie, chocolate ice cream,
chocolate mousse
11,4€

BROWNIE DE CHOCOLATE
Hazelnut ice cream & toffee caramel
9,6€

CREMA CATALANA DEL BARRIO
8,9€

TIRAMISU
9,8€

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS
Forest fruit cheesecake
9,8€

FRUTA DEL DIA
Fruits of the day
8,8€

CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA
9,4€

CHURROS CON NUTELLA
8,9€

PANNA COTTA CON LIMON DE VALENCIA
8,7€

TARTA DE LIMON
Lemon pie
9,6€

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

MOUSSE DE CHOCOLATE
8,6€

HELADOS CASEROS
CHOCOLATE, FRESA, VAINILLA, PISTACHO, AVELLANA
Chocolate, strawberry, vanilla, pistaccio, hazelnut
3,8€ /scoop

SORBETES CASEROS
PIÑA, LIMON, MENTA, MANGO, FRESA
Pineapple, lemon, mint, mango, strawberry
3,6€ /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



Cocteles & Sangrías

ORIGINALES EL BARRIO

-LIMON DE VALENCIA-
VODKA, SPRITE, LEMON JUICE,
BLUE CURAÇAO
11.9€

-SPANISH MULE-
LICOR 43, FEVER TREE GINGER BEER, LIME
11.9€

-IBIZA SUNSET-
BEEFEATER GIN, ELDERFLOWER,
LILLET, LIME, BASILIC
11.9€

-SEXO EN LA PLAYA-
VODKA, PEACH, PASSOA, ORANGE JUICE
11.9€

-PINA COLADA-
HAVANA 3 AÑOS RON, MALIBU,
BATIDA DE COCO,
PINEAPPLE JUICE, CREAM
*FRESH STRAWBERRY + 1.5€
11.9€

GINEBRAS

**-THE PERFECT
GIN TONIC-**
PLYMOUTH GIN, LIME, THYME,
FEVER TREE MEDITERRANEAN
12.9€

-EL GIN DEL BARRIO-
BEEFEATER 24 DRY GIN, JUNIPER,
ORANGE JUICE
11.9€

-DRY G'VINE-
MARTINI DRY, G'VINE FLORAISSON,
FRESH BASILIC
11.9€

-EL MONKEY 47-
MONKEY 47 GIN, LIME, ORANGE,
JUNIPERO, FEVER TREE TONIC
13.9€

-EL FLORAL-
GIN FLORAISSON, GRAPES, STRAWBERRY,
FEVER TREE MEDITERRANEAN
12.9€

-EI BOTANISTA-
BOTANIST GIN, ROSE PEPPER, LIME,
CORIANDER, FEVER TREE TONIC
11.9€

CLÁSICOS

-CAIPIRINHA-
CACHAÇA VELHO BARREIRO GOLD,
LIME, CANE SUGAR,
*STRAWBERRY, PASSION FRUIT,
PINEAPPLE + 1.5€
9.9€

-MOJITO-
HAVANA 3 AÑOS, LIME JUICE,
CANE SUGAR, PERRIER, ANGOSTURA
*STRAWBERRY, PINEAPPLE + 1.5€
11.9€

-MARGARITA-
TEQUILA AVIÓN, COINTREAU, LIME,
*STRAWBERRY, PINEAPPLE,
PASSION FRUIT + 1.5€
9.9€

-DAIQUIRI-
HAVANA 3 AÑOS RON, LIME, SUGAR.
*STRAWBERRY, PINEAPPLE,
PASSION FRUIT
10.9€

-OLD FASHIONED-
FOUR ROSES BOURBON, SUGAR CANE, WATER
10.90€

SANGRÍAS

-RED SANGRIA-
RED DRY SPANISH WINE
COINTREAU
BRANDY
ORANGE JUICE
SEASONAL FRUITS
1l 23.5€

-WHITE SANGRIA-
WHITE DRY SPANISH WINE
COINTREAU
LILLET
LEMON, ORANGE & SEASONAL FRUITS
FRESH MINT
PINEAPPLE JUICE
SPRITE
1l 24.9€

6.5€

- ROYAL SANGRIA-
SPANISH CAVA
HAVANA CLUB 7 AÑOS OLD
RED FRUITS & MINT
PASSION FRUIT SYRUP
FEVER TREE GINGER ALE
1l 28.5€

UPGRADE TO
MUMM CHAMPAGNE
+25€