Para compartir y entrantes

Gamba Roja a la Plancha 18(100gr)
Grilled Red Shrimp

Gambas al ajillo 21
Garlic Shrimp

Aguacate a la brasa 18
Con vinagreta, pesto y nueces
Grilled avocado with vinaigrette, pesto, and walnuts

Jamón ibérico Montaraz 30 ½ 16
Con pan con tomaca
Montaraz iberian ham with tomato bread

Tomates aliñados 16
tomates feo, raff y cherry rama
Seasoned tomatoes the best on the market with spring onion and pickles

Ensaladilla de atún con anchoas 18 ½ 10
Con dos mayonesas y grissini
Tuna salad with anchovies

Ensalada de langostinos de Sanlúcar en tempura 24
con mayonesa de kimchi y brotes de cilantro
Sanlúcar prawn salad in tempura with kimchi mayonnaise and cilantro sprouts

Croqueta de jamón o boletus 3,5
Ham or boletus croquette

Huevos rotos
con gambas 26
con Jamón Montaraz 24
Opción de agregar Caviar Lata 10 GR(28€)
Broken eggs with shrimp

Pan y aperitivo 3,8€
Bread and appetizer 3,8€

BARBUDO
RESTAURANT & BAR

Para Continuar

Tortilla vaga de Bacalao al ajillo 24
Con Huevos camperos y bacalao el Barquero
Wandering cod garlic tortilla with free-range eggs and el barquero cod

Arroz meloso de sepia y pulpo 28
Arroz Moli Roca
Creamy rice with cuttlefish and octopus

Garbanzo con rabo de toro y foie 28
Chickpeas with oxtail and foie gras

Steak tartar de lomo de vaca madurada 28
Aliñado al momento delante del cliente
Aged beef sirloin steak tartare

Judiones de la granja con Sepia y almejas 28
Farm-style large beans with Cuttlefish and Clams

Para Terminar

Pescado del día (2px) Precio Según mercado
Con ensalada y pimientos de piquillo
Fish of the day

Canelón XXL de faisán 24
con duxelle de champiñones y queso manchego
Pheasant cannelloni au gratin with Manchego cheese

Entrecotte de vaca madurada sel. Discarlux 350gr 36
con salsa la pimienta verde y patatas fritas
Aged beef entrecôte sel. Discarlux 350gr with sauce, green pepper, and French fries

Carrillera de ternera a la bourgignon 28
con setas y puré Robuchon
Bourguignon-style veal cheek with seasonal mushroom

Pierna de cordero lechal asada con salsa unagi 36
Roast suckling lamb leg with unagi sauce

EXTRAS:
Patatas fritas (French fries) 4,5
Puré Robuchon 4,5
Caviar Bolshoi Kaluga 10Gr 28