PARA COMPARTIR:

GILDA CLÁSICA DE ANCHOA 2,80 UD

CAVIAR BOLSHOI KALUGA 10GR 28

JAMÓN IBERICO MONTARAZ 30 ½-16
Con pan tomaca

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN 13
Con jamón Montaraz

NUESTROS QUESOS
Manchego 14 ½-8
Stilton al Moscatel Chedar 16 ½ 9
Surtido 18 ½ 10

ANCHOAS SALARTE 2,5 UD
En aceite

TOMATE ALIÑADO 16 1/2 -8,50
Lo mejor de la huerta

ENSALADILLA DE ATÚN CON ANCHOAS 18 ½-10
Con dos mayonesas

PINTXO DE MORCILLA DE ARROZ 4,90 2UD
Con huevo de codorniz y col encurtida

CROQUETA DEL DIA 3,50 UD
Pregunte al camarero

TORTILLA VAGA DE BACALAO AL AJILLO 21
Con Huevos camperos y bacalao el Barquero

GAMBAS AL AJILLO 21 ½ 13
Cazuelita al estilo tradicional

NUESTRAS CONSERVAS
Berberecho 16€

BIKINI DE RABO DE TORO 11
Con queso comte y rúcula

BRIOCHE DE STEAK-TARTAR 16 ½ 9
Brioche artesano, vaca madurada y piparra

DE NUESTRO RESTAURANTE:

Canelón de faisán XXL 24

Plato del día SP

BARBUDO
RESTAURANT & BAR

NUESTROS VINOS

ESPUMOSOS		BOT	COPA
VILARNAUA	(CAVA)	28	5

BLANCOS

BERONIA	Verdejo (Rueda)	28	4,5
MENADE	Verdejo(Rueda)	32	5
LA MALDICION	Malvar (Madrid)	28	4,5
EL CONFIDENTE	Godello (Valdeorras)	28	4,5
VIBAR	Godello sobre lías (Valdeorras)	28	4,5
SANTIAGO RUIZ	Albariño(R.Baixas)	28	4.5
ITSAS MENDI	7Hondarribi zuri (Biz. Takoli)	30	5
BE. CHAPOUTIER	Garnacha B. (CduRH)	30	5

ROSADO

ARTAZURI	Garnacha (Navarra)	26	4
FUENTENEBRO	Tempranillo (R. Duero)	28	4,5

TINTO

MUGA	Temp (Rioja)	34	6
LAN D12	Temp.(Rioja)	28	4.5
822	Temp. (R. Duero) MAGNUM	56	4.5
EL BÚHO	Temp.(R. Duero)	28	4,5
BARBARIDAD	Temp., C, Sauv. Merlot(Madrid)	32	5
FINCA MONCLOA	C Sauvignon (Cadiz)	35	6
ZETA	Garnacha (Cebreros)	32	5
SOPLO	Garnacha (Valencia)	28	4,5
TRAS LA YESCA	Tinta de toro (Toro)	28	4.5
BE. CHAPOUTIER	R. Garnacha, Syrah (CduRh)	32	5.5

GENEROSOS Y DULCES

TIO PEPE EN RAMA 5
MANZANILLA PAPIRUSA LUSTAU 5
PX SAN EMILIO LUSTAU 6

PARA COMPARTIR:

GILDA CLÁSICA DE ANCHOA 2,80 UD

CAVIAR BOLSHOI KALUGA 10GR 28

JAMÓN IBERICO MONTARAZ 26 ½-15
Con pan tomaca

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN 12
Con jamón Montaraz

NUESTROS QUESOS
Manchego 14 ½-8
Stilton al Moscatel 16 ½ 9
Surtido 18 ½ 10

ANCHOAS SALARTE 2,5 UD
En aceite

TOMATE ALIÑADO 16 1/2 -8,50
Lo mejor de la huerta

ENSALADILLA DE ATÚN CON ANCHOAS 18 ½-10
Con dos mayonesas

PINTXO DE MORCILLA DE ARROZ 4,90 2UD
Con huevo de codorniz y col encurtida

CROQUETA DEL DIA 3,50 UD
Pregunte al camarero

TORTILLA VAGA DE BACALAO AL AJILLO 21
Con Huevos camperos y bacalao el Barquero

GAMBAS AL AJILLO 21 ½ 13
Cazuelita al estilo tradicional

NUESTRAS CONSERVAS
Berberecho 16€

BIKINI DE RABO DE TORO 11
Con queso comte y rúcula

BRIOCHE DE STEAK-TARTAR 16 ½ 9
Brioche artesano, vaca madurada y piparra

DE NUESTRO RESTAURANTE:

Canelón de faisán XXL 24

Plato del día SP

BARBUDO
RESTAURANT & BAR

PARA COMPARTIR:

GILDA CLÁSICA DE ANCHOA 2,80 UD

CAVIAR BOLSHOI KALUGA 10GR 28

JAMÓN IBERICO MONTARAZ 26 ½-15
Con pan tomaca

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN 12
Con jamón Montaraz

NUESTROS QUESOS
Manchego 14 ½-8
Stilton al Moscatel 16 ½ 9
Surtido 18 ½ 10

ANCHOAS SALARTE 2,5 UD
En aceite

TOMATE ALIÑADO 16 1/2 -8,50
Lo mejor de la huerta

ENSALADILLA DE ATÚN CON ANCHOAS 18 ½-10
Con dos mayonesas

PINTXO DE MORCILLA DE ARROZ 4,90 2UD
Con huevo de codorniz y col encurtida

CROQUETA DEL DIA 3,50 UD
Pregunte al camarero

TORTILLA VAGA DE BACALAO AL AJILLO 21
Con Huevos camperos y bacalao el Barquero

GAMBAS AL AJILLO 21 ½ 13
Cazuelita al estilo tradicional

NUESTRAS CONSERVAS
Berberecho 16€

BIKINI DE RABO DE TORO 11
Con queso comte y rúcula

BRIOCHE DE STEAK-TARTAR 16 ½ 9
Brioche artesano, vaca madurada y piparra

DE NUESTRO RESTAURANTE:

Canelón de faisán XXL 24

Plato del día SP

BARBUDO
RESTAURANT & BAR