

PARA COMENZAR / TO START WITH

Ceviche clásico de lubina atlántica con boniato tatemado, cebolla roja y crujiente de arroz suflado

FALTA TRADUCCION

16.00€



Ensaladilla con tartar de gambón, emulsión de kimchi y huevo frito

FALTA TRADUCCION

15.00€



Hummus de alubias con pimientos rojos braseados, kale frita y verduras al wok

FALTA TRADUCCION

14.00€



Mejillones de la ría en escabeche tradicional con chips de patata y hierbas aromáticas

Local mussels in traditional brine with potato chips and herbs

12.50€



"Las Bárbaras"

(Patatas cocidas y fritas con piel, ligeramente picantes con salsa de bacon y pepinillos)

"Las Bárbaras"

(Boiled and fried slightly spicy jacket potatoes with bacon and pickle sauce)

9.00€



Steak tartar de vaca sobre hueso con tuétano a la brasa y pan soplado

Beef steak tartare over barbecued bone with marrow and blown bread

24.00€



Croquetones muy cremosos de mogote ibérico, tetilla y kimchi (6 unid)

Very creamy large croquettes of Iberian pork Scotch fillet, tetilla (Galician cheese) and kimchi (6 pieces)

13.00€












Brioche relleno de carrillera de cerdo estofada con cebolla encurtida y cogollos

Brioche bread stuffed with braise pork cheek with pickled onion and lettuce hearts




14.00€



HORNO DE BRASAS / CHARCOAL OVEN

Gambones a la brasa con mojo rojo (10 unid) <i>Barbecued king prawns with mojo rojo (red sauce) (10 units)</i>	18.00€   
Pulpo a la brasa con patata rota, aceite de pimentón y puerro frito <i>Barbecued octopus with smashed potatoes, paprika oil and fried leek</i>	23.00€  
Costilla de cerdo duroc a baja Tª, lacada con agridulce y patata asada al tajín <i>Duroc pork ribs at low temperature, lacquered with sweet and sour sauce and roasted Tajin potatoes</i>	22.50€   
Entraña de ternera a la brasa con salsa de portobellos sobre patatas fritas <i>Barbecued Veal Skirt steak with Portobello sauce over French fries</i>	19.00€ 
Chuletillas de cordero lechal a la brasa (8unid) (acompañado de patatas fritas) <i>FALTA TRADUCCION</i>	17,00€
Solomillo de ternera gallega I.G.P a la brasa con salsa de pimienta (250gr) (acompañado de patatas fritas) <i>FALTA TRADUCCION</i>	28.50€
Chuleta de vaca frisona gallega a la brasa (piezas entre 400gr/ 700gr) (acompañado de patatas fritas) <i>FALTA TRADUCCION</i>	76.00€/Kg

GUARNICIONES PARA COMPLETAR NUESTROS PLATOS DE BRASA GARNISH FOR OUR BARBECUED DISHES






1/4 de piña asada a la brasa con salsa agridulce <i>¼ of barbecued pineapple with sweet and sour sauce</i>	9.00€  
Ensalada de cogollos con cherrys y cebolla roja <i>Lettuce hearts, cherry tomatoes and red onion salad</i>	9.00€ 
Pimientos de Padrón <i>Padrón peppers</i>	8.00€



ARROCES Y ALGO MÁS / RICE AND SOMETHING ELSE

Arroz de choco en su tinta con ali-oli, terminado en el horno de carbón **22.00€**
Rice with cuttlefish in its ink with aioli, finished in the charcoal oven    

Arroz de secreto ibérico a la brasa con portobellos, terminado en el horno de carbón **19.00€**
Rice with barbecued secreto ibérico (Iberian pork) with portobello mushrooms, finished in the charcoal oven

Escalope milanesa con huevo a baja Tª, tartufo y patatas fritas **14.00€**
Veal Milasene with egg at low temperature, truffle and French fries   

La Hamburguesa del "Bárbaro" **15.00€**
(180gr de carne de vaca gallega madurada a la brasa, mézclum de lechugas, cebolla roja encurtida y emulsión de bacon con pepinillos)     
"Bárbaro" hamburger
(180gr of barbecued Galician matured beef, lettuce mesclun, pickled red onion with bacon and pickle emulsion)

Jarrete de ternera lechal confitado a baja Tª, glaseado al vino tinto con parmentier de patatas y hierbas aromáticas (pieza de 1kg+-) **46.00€/pieza**
FALTA TRADUCCION  

¿UN MOMENTO DULCE? / A SWEET MOMENT?

Crepe rellena de pera al vino tinto con helado de vainilla
FALTA TRADUCCION

6.50€



Crème brûlée en naranja asada en el horno de brasas
FALTA TRADUCCION

5.50€



Manzana verde osmotizada con mojito, sorbete de limón y virutas de lima
Osmotized apple with mojito, lemon sorbet and lime zest

6.00€



Torrija de pan brioche caramelizada con helado de canela
Caramel coated toast of brioche dough with cinnamon ice cream

6.50€

















Tarta cremosa de chocolate al horno con helado de caramelo salado
Baked creamy chocolate cake with salted caramel ice-cream

6.50€



ALÉRGENOS / ALLERGEN

 **Ápico Celery** |
  **Crustáceos Crustaceans** |
  **Gluten Gluten** |
  **Huevos Eggs** |
  **Sésamo Sesame** |
  **Soja Soy** |
  **Sulfitos Sulfites** |
  **Lácteos Milk**
 **Pescado Fish** |
  **Moluscos Mollusks** |
  **Frutos secos Dried fruits** |
  **Mostaza Mustard** |
  **Cacahuetes Peanuts** |
  **Altramuz Lupine**

“Acompaña tu postre...” / “Accompany your dessert...”

VINOS DULCES / SWEET WINES

Barbeito Boal 5 años
100% Boal. I.G. Madeira.

25€ Copa 6€

Ochoa Moscatel
Moscatel de grano menudo. Navarra

28€ Copa 6,50€