

RAW BAR

OSTRAS GUILLARDEAU

Al natural	
Media docena	35
Docena	65
Con leche de tigre, fruta de la pasión y maíz frito (und)	7
Acompañada de un shoot de nuestro bloodymary (und)	9
Añadir 5grs de caviar (und)	+20
Carpaccio de gamba roja y crema de aguacate	28
Taco crujiente de tartar de salmón	24

CAVIAR OSETRA

Imperial 30grs -50grs	120/ 180
Con blinis y tostas, acompañados de crema agria y mantequilla	

ATÚN ROJO BOLFEGO

"El mejor atún del mundo"

Sashimi de atún sobre crujiente de maíz y aguacate	20
Tartar de atún rojo sobre limas	25
Con patatas, huevo frito y trufa de temporada rallada	32
En tataki con ajo blanco de coco, mojo verde y salsa yakiniku	25

NUESTRA CHARCUTERÍA

Jamón 100% Ibérico de bellota Dehesa de Extremadura	34
Lomito de presa 100% ibérico de bellota	26
Parmigiano reggiano 24 meses	21
Mortadela Bologna IGP con pistacchio	19
Tabla Barbillón jamón 100% Ibérico, lomo de presa, parmigiano 24 meses y mortadela de Bologna	32

BARBILLÓN

MARBELLA

PARA COMENZAR

Buñuelos de queso Parmesano y Gouda con mermelada de higos	18
Brioche de gamba roja con huevo de codorniz (3 und)	21
Puntillitas a la andaluza con salsa tartara	19
Lobster Roll a nuestra manera (3 und)	22
Steak tartar, yema curada en oloroso, pan de croissant y bearnesa	24
Anchoas de Santoña 00 con tomate concasse y albahaca	24

CLÁSICOS BARBILLÓN

La ensaladilla de mi madre con tortillita de camarones	16
	Con tartar de atún +5
	Con 10grs caviar +40
Croquetas "Jamón - Jamón"	16
Chipironcitos a la andaluza con huevos rotos	21
Nigiri de Steak tartar con huevo de codorniz (4 und)	22
Colitas de gamba en tempura japonesa y mayonesa kimchi (3 und)	21
Gamba blanca al ajillo	28
Divorcio de anchoa y boquerón	9
Alcachofa a la brasa con salsa montillana	9

VERDURAS

Burrata de verdad, tomates confitados y pesto de avellanas	22
Ensalada de espinaca baby, tomate, parmesano y vinagreta francesa	18
Los mejores tomates de temporada, anchoas, naranja y gazpacho de aguacate	22
Ensalada César con pollo crujiente terminada en mesa (para compartir) recomendado para 2 personas.	28

PASTAS

Falso riso de parmesano y trufa de temporada rallada	26
Fusilli al pesto con berenjena a la llama, tomate asado y burrata	24
Spaghetti alle vongole	24

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS DISPONIBLE BAJO PETICIÓN

EN PAELLA

(Precio por persona mínimo 2 personas)

Arroz del señoret	32
Con Carabinero XXL	+10
Arroz con presa ibérica	27
Arroz de pollo de corral y gamba roja	30
Fideuá de puntillitas y rape	28

PESCADOS

Salmón a la brasa con tartara y bimi asado	26
Lonja del día	S/M

CARNES

Todas nuestras carnes se realizan a la brasa

T-Bone Dry Aged al Jospet (800 g Aprox.)	69/kg
Solomillo de ternera a la brasa	32
Hamburguesa de Wagyu	25
Dados de solomillos salteados con verduras	26

PARA ACOMPAÑAR

Patatitas asadas con holandesa gratinada	7
Patatas fritas dos cocciones	7
Salteado de verduras	7
Ensalada de Batavia	7

POSTRES

Nuestra tarta árabe	12
Tarta de chocolate blanco y queso al horno	12
Piña asada a la brasa	35
Helado fondant de chocolate y sus toppings	35
Galleta de barquillo con mascarpone y Nutella	14

POR FAVOR, INFORME A SU CAMARERO DE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA