

RAW BAR

OSTRA GILLARDEAU N° 5 MEDIA DOCENA DOCENA	35 65
OSTRA CON SHOOT DE BLOODY MARY	6
TARTAR DE ATÚN SOBRE LIMA	25
SASHIMI DE ATÚN ROJO SOBRE CRUJIENTE DE MAÍZ	20

PARA COMENZAR

BRIOCHE DE GAMBA ROJA CON HUEVO DE CODORNIZ	21
LOBSTER ROLL A NUESTRA MANERA	22
HUEVOS ROTOS CON TARTAR DE ATÚN Y TRUFA	32
STEAK TARTAR, YEMA CURADA CON CRUJIENTE DE CROISSANT	24
ANCHOA DE SANTOÑA 00 CON TOMATE CONCASSE Y ALBAHACA	24

CLÁSICOS BARBILLÓN

JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA DEHESA DE EXTREMADURA	34
LA ENSALADILLA DE MI MADRE CON TORTILLITAS DE CAMARÓN CON TARTAR DE ATÚN	16 21
CROQUETAS "JAMÓN - JAMÓN"	16
CHIPIRONCITOS A LA ANDALUZA CON HUEVOS ROTOS	21
COLITAS DE GAMBA EN TEMPURA JAPONESA	21
NIGIRI DE STEAK TARTAR CON HUEVO DE CODORNIZ	22
GAMBA BLANCA AL AJILLO	28
DIVORCIO DE ANCHOA Y BOQUERÓN	9
ALCACHOFA A LA BRASA CON SALSAS MONTILLANA	9

PASTAS

FALSO RISO DE PARMESANO Y TRUFA	26
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	24
CANELÓN DE SOLOMILLO CON BECHAMEL TRUFADA	24

PAN Y APERITIVO 4

PRECIOS EXPRESADOS EN EUROS INCLUYENDO IMPUESTOS

ENSALADAS Y VERDURAS

BURRATA DE VERDAD, TOMATES CONFITADOS Y PESTO DE AVELLANAS	22
ENSALADA DE ESPINACAS BABY TOMATE SECO Y PARMESANO	18
LOS MEJORES TOMATES DE TEMPORADA, ANCHOAS Y GAZPACHO DE AGUACATE	22
ENSALADA CÉSAR DE POLLO CRUJIENTE TERMINADA EN MESA (PARA COMPARTIR)	28

EN PAELLA

(PRECIO POR PERSONA MÍNIMO 2 PERSONAS)

ARROZ DEL SEÑORET CON CARABINERO XXL	32 +10
ARROZ DE PRESA IBÉRICA	27
ARROZ DE POLLO DE CORRAL Y GAMBA ROJA	30
FIDEUA NEGRA DE MARISCO	28

CARNES Y PESCADOS

SALMÓN A LA BRASA CON TÁRTARA Y BIMBI ASADO	26
LONJA DEL DÍA	SM
T-BONE DRY AGED AL JOSPHER (800 G. APROX.)	69/KG
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA	32
HAMBURGUESA DE WAGYU	25
DADOS DE SOLOMILLO SALTEADOS CON VERDURAS	26

PARA ACOMPAÑAR

PATATAS FRITAS DOS COCCIONES	7
SALTEADO DE VERDURAS	7
PATATA ASADA CON HOLANDESA	7
ENSALADA BATAVIA	7

DULCE FINAL

NUESTRA TARTA ÁRABE	12
TARTA DE CHOCOLATE BLANCO Y QUESO AL HORNO	12
HELADO FONDANT DE CHOCOLATE Y SUS TOPPING	35
GALLETA DE BARQUILLO CON MASCARPONE Y NUTELLA	14

PAN Y APERITIVO 4

PRECIOS EXPRESADOS EN EUROS INCLUYENDO IMPUESTOS

MENÚ DE FIN DE AÑO

NO HAY MEJOR FORMA DE COMENZAR
EL NUEVO AÑO QUE EN LA GALA
BARBILLÓN
31/12/2024

BIENVENIDA

NUESTRO BLOODY MARY AHUMADO CON OSTRA
GILLARDEAU N°5 Y CAVIAR

SNACKS

CRUJIENTE DE KINGCRAB, CREMA FINA DE AGUACATE Y
CAVIAR CÍTRICO

TARTAR DE GAMBA ROJA, MAHONESA DE SU CORAL SOBRE
PLÁTANO MACHO

BRIOCHE DE STEAK TARTAR CON HUEVO DE CODORNIZ Y
TRUFA RALLADA

CARPACCIO DE CARABINERO SOBRE TOSTA DE MAÍZ Y GEL
DE CHALOTAS

PRINCIPALES

CREMA FINA DE MARISCOS, TARTAR DE QUISQUILLA DE
MARBELLA Y TIERRA DE JAMÓN IBÉRICO

FALSO RISSOTO DE COLMENILLAS

TURNEDO DE SOLOMILLO, PURE DE APIO NABO Y SALSA
ROSSINI

POSTRE

TARTA DE CHOCOLATE BLANCO CON COCO

BODEGA INCLUIDA

CHAMPAGNE JEAN DUMANGIN (FRANCIA)
VINO BLANCO CLOUDY BAY (SAUVIGNON BLANC, NUEVA
ZELANDA)
VINO TINTO CEPA 21 (RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA)

(PARA CUALQUIER CAMBIO ESA NOCHE, DISPONIBLE
NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS A PRECIO DE CARTA)

DJ, LIVE MUSIC Y COTILLÓN

190€ POR PERSONA
IMPUESTOS INCLUIDOS

RESERVA TU MESA, PLAZAS LIMITADAS