

barro

ENTRANTES Y TAPAS

PAN DE COCA	3.5€	LAS ZAMBURIÑAS EFERVESCENTES DEL CHEF	14.8€
BOMBA MARINA DE PESCADO Y MARISCO	3.8€	GAMBAS AL AJILLO	16.5€
BRAVAS DE BARRO	7.2€	MEJILLONES DE ROCA CON AMOR	13.8€
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO	17.9€	GAMBAS ROJAS A LA SAL	18.9€
HUMMUS DE LEGUMBRES Con yema de huevo, nachos artesanos.	12.4€	CARPACCIO DE TERNERA MARINADA DE MELYS Con mousse de mascarpone, pistacho y aceite de champiñones.	13.8€
CALAMAR DE LA COSTA CRUJIENTE Con mayo lima.	15.9€	ALCACHOFAS CRUJIENTES CON ACEITE AL CARBÓN	9.8€
FILETES DE SARDINA MARINADAS DEL CHEF SOBRE ENDIVIAS Con un toque de confitura de tomate 5ud.	11.8€	CROQUETAS DE POLLO. 2UDS.	6.4€
ANCHOAS EN ACEITE DE OLIVA Con pan con tomate. 6uds.	12€	OSTRAS DE LA PASIÓN DEL DELTA DEL EBRO (3UDS.)	10.6€
CREMA DE SETAS SILVESTRES Con virutas de jamón ibérico y picatostes	7.8€	GAMBITAS ROJAS SALTEADAS Con ajo y perejil	13.9€
CAP I POTA DEL CHEF Con crujiente de pipas de calabaza	9.2€		



BRASA

WOK DE VERDURAS CON TOQUE VENECIANO	13.8€	HAMBURGUESA BLACK ANGUS Con pan de coca, cebolla caramelizada y bravas.	19.9€
SEPIA AL JOSPER Con ensalada, patata platillo y vinagreta de cebolla caramelizada.	19.9€	PULPO A LA BRASA ESTILO GALLEGO Con patata y alcachofa.	23€
TAGLIATA DE TERNERA A LA BRASA A NUESTRO PUNTO Con patatas doradas, escalivada y aceite de parmesano.	24.8€	SALMÓN NORUEGO A LA PLANCHA Con parmentier y espinacas baby aliñadas.	22.4€
		CORVINA SALVAJE Con patatas arrugadas salteadas con Bimi.	22.8€
		OJO DE BIFE A LA BRASA Con patatas baby al ajillo y coulis de pimiento rojo asado.	28.6€



ARROCES min. 2pax / € por persona

ARROZ VULKANO DE SETAS Y VERDURAS	17.9€
NUESTRA VERSIÓN DE PAELLA DE MARISCO	19.9€
ARROZ NEGRO CON CALAMARES Y ALI OLI	18.9€
ARROZ VULKANO DEL CHEF Con marisco y setas.	20.9€
ARROZ VULKANO DE IBÉRICOS Con escalivada y setas.	23.9€
FIDEUÁ DE MARISCO CON ALI OLI	18.9€

VERDES

ENSALADA DE LA HUERTA Con crema de aguacate, sésamo negro y nuestra vinagreta secreta.	11.7€
ENSALADA DE VENTRESCA Con olivas kalamata y el toque de la casa.	13.8€
BURRATA Con pesto rojo, rúcula y reducción casera de vinagre balsámico.	16€
SALMÓN NORUEGO MARINADO Con espinaca baby, amapola y aceite de especias del chef.	14.6€



barro

POSTRES

PANNACOTA BAILARINA A LA VAINILLA CON FRUTOS ROJOS FLAMBEADOS	7.8€
CREMA CATALANA QUEMADA CON CARQUINYOLI	8€
TARTA DE QUESO CON CRUMBLE DE ALMENDRAS Y MOUSSE DE ARÁNDANOS	8.9€
TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO A LA NARANJA CON ACEITE DE OLIVA Y ESCAMAS DE SAL	8€



NIÑOS

SPAGHETTI Con salsa de tomate casero o pesto y parmesano.	11.9€
MILANESA DE POLLO CON PATATAS	12.7€
FISH & CHIPS CON MAYONESA DE LIMA	12.7€
CROQUETAS DE POLLO DE LA ABUELA DEL CHEF (2UD.)	12.6€
FINGERS DE POLLO CRUJIENTES Con nuestro toque secreto	12.5€

DESAYUNOS *Hasta las 12h*

DESAYUNO FRANCÉS Croissant de mantequilla con confitura o nutella. Zum natural de naranja, café, té o capuccino.	10.95€
DESAYUNO NÓRDICO Salmón, huevo poché, guacamole, rúcula, semillas de calabaza y salsa holandesa.	10.9€
DESAYUNO CATALÁN Huevo frito, jamón ibérico, tomate y queso manchego.	10.9€
DESAYUNO AMERICANO Huevo frito, bacon, tomate y champiñones.	10.9€
GREEN Guacamole, huevo poché, rúcula, semilla de calabaza y salsa holandesa.	10.9€
BIKINI TRUFADO Con jamón ibérico, queso y aceite trufado.	7.9€
AÇAÍ BRASILEÑO Açaí y crema de guaraná batido con plátano y fruta fresca con topping de granola.	10.5€

ZUMOS NATURALES

ZUMO NARANJA	L 5.5€ / XL 7€
LIMONADA	L 5.5€ / XL 7€
GREEN DETOX Espinacas, apio, manzana, lima y jengibre.	6.7€
ORANGE DETOX Zanahoria, naranja, manzana y jengibre.	6.7€

SWEET HIGH

CROISSANT	2.5€
CROISSANT CHOCOLATE	2.5€
CROISSANT MERMELADA	2.5€
CROISSANT VEGANO	2.5€
CROISSANT JAMÓN Y QUESO	3.5€
PANCAKE DE NUTELLA	8€

CAFÉ

ESPRESSO	2.5€	CAFÉ CON LECHE	3.2€
CORTADO	2.8€	AMERICANO	3.2€
CAPUCCINO	4€	TÉS VARIOS	3.5€



barro

COCKTAILS

DAIQUIRI BARRO Nuestra versión con Saint Germain.	13€	PORNSTAR MARTINI Nuestra versión propia con espuma de cava.	12.5€
MOJITO Mango, maracuyá y frutos rojos.	11€	ESPRESSO MARTINI	12€
CAIPIRINHA Mango, maracuyá y frutos rojos.	11€	PISCO SOUR	12.5€
DRY MARGARITA	12€	PIÑA COLADA	12€



SANGRÍAS

SANGRÍA DE VINO	Copa 7.2€ / Jarra 23€
SANGRÍA DE CAVA Con frutos rojos.	Jarra 31€
SANGRÍA DE CAVA De mango y maracuyá.	Jarra 31€
SANGRÍA DE CAVA De mango.	Jarra 31€

APERITIVOS

VERMUT CINZANO B/R	6€
CAMPARI / APEROL SPRITZ Con soda, tónica o zumo de naranja.	8.4€
HUGO SPRITZ Con flor de saúco y menta.	8.4€
LIMONCELLO SPRITZ	8.4€
NEGRONI Gin, Vermut, Campari.	8.9€

VINOS

BLANCOS

ALCORTA ATREVIDO Copa 5.2€ / Botella 17€ D.O. Rueda. Verdejo.	MARIETA Copa 5.5€ / Botella 19.5€ D.O. Rías Baixas. Albariño.	TE HAS PASADO TRES PUEBLOS Copa 5.5€ / Botella 19.9€ D.O. Rueda. Verdejo.
--	--	--

TINTOS

CUATRO PASOS Copa 4.8€ / Botella 17€ D.O. Bierzo. Mencía	AZPILICUETA Copa 5.5€ / Botella 21€ D.O. Rioja. Crianza. Garciano.	TE HAS PASADO TRES PUEBLOS Botella 29€ D.O. Ribera del Duero.	TOSSUDES Botella 23€ D.O. Catalunya.
---	---	--	---

ROSADOS

CUATRO PASOS Copa 5.2€ / Botella 18.9€ D.O. Bierzo. Mencía.	STUDIO BY MIRAVAL ROSE Botella 32.1€ D.O. Francia, Provenza.
--	---

CERVEZA

ESTRELLA DAMM Copa 3.6€ / Jarra 6.5€
VOLL DAMM Botella 3.8€
0% FREE DAMM Botella 3.5€

CAVA

MONT PARAL VINTAGE Copa 4.8€ / Botella 19.9€ D.O. Penedés Xarel·lo. Macabea.
DURAN ORIGIN BRUT GR Botella 29€ D.O. Penedés Xarel·lo. Macabea.
SONS DE MAR PROSECCO Copa 4.5€ / Botella 19€

CHAMPAGNE

PERRIER JOUET Botella 85€ D.O. Champagne
MOËT & CHANDON Botella 89€ Brut imperial. D.O. Champagne

