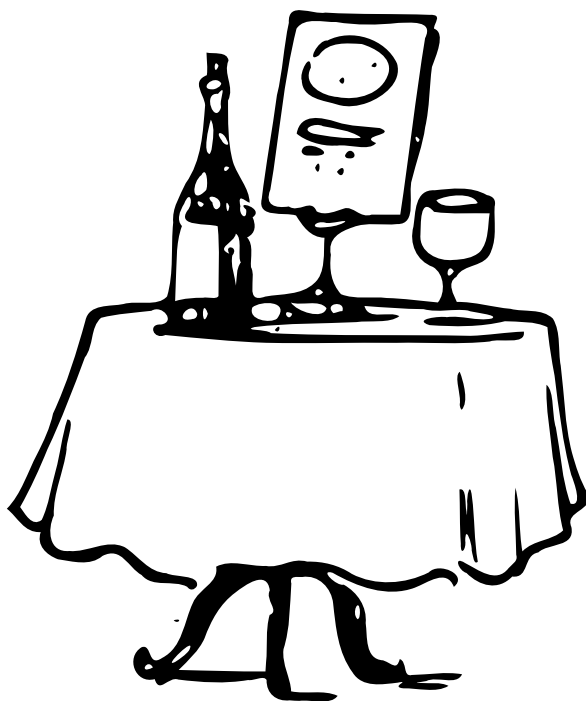




El Barril del Gusto

CARTA



Plaza José Palomo, Casco Antiguo de Marbella

El Barril Del Gusto
Tapas & Wine



EMPEZAMOS / GET STARTED

Ensalada de tomate “corazón de toro” y Ventresca de Atún. 15,50 € 

Tomato “bull heart” salad with tuna belly

Ensalada de Rúcula con Burratina, vinagreta de miel, tomate semiseco y espuma de pesto. 15,50 €



Rocket salad with Burrata, semi-dried tomato and pesto foam dressed with vinaigrette

Ensalada “el Barril”, brotes frescos, vinagreta de miel, tomate cherry, queso feta y pera en almíbar . 16,00 €



"El Barril" salad, fresh sprouts, cherry tomato, feta cheese and pear in syrup dressed with vinaigrette

Gambones “Pil-Pil”, típico plato malagueño, elevado a la máxima exponencia 19,50 €



king prawns “Pil-Pil” style, a typical Malaga dish, elevated to the maximum exponent

Jamón ibérico de bellota. Exclusivo jamón cortado a mano de origen Guijuelo.

Media 14,50 € Ración: 27,00 €

Acorn-fed Iberian ham. Exclusive hand-cut ham of Guijuelo origin

Selección especial de quesos de Málaga 19,50€ 

A special selection of cheeses from Málaga.

OUR TAPAS SPECIALITIES

Paté casero de ave, con compota de pera de Ronda, tostas y mermelada de arándanos. 11,00 €

Homemade Poultry Paté, with Pear Compote, toasts and blueberry Jam.



Chorizo de Ronda en almíbar de vino Cartojal. 9,50 €

Ronda's chorizo in Cartojal wine syrup.



Tacos de gambón en Tempura. Servidos con un pico de gallo de piña, selección de pimientos, lima, cilantro y chipotle. 11,00 €

Tempura Prawns Tacos. Served with pico de gallo, pineapple, selection of peppers and chipotle chile mousseline.



Tacos de carrillera ibérica. Servidos con un pico de gallo de piña, selección de pimientos, lima, cilantro y muselina de chile chipotle. 10,00€

Iberian pork cheeks. Served with pico de gallo, pineapple, selection of peppers and chipotle chile mousseline.



Tempura de verduras de temporada. Con soja y miel de caña. 11,00 €

Seasonal Vegetables Tempura. With soya and vegetable honey.



Flor de alcachofa. Confitada en aceite de oliva virgen Extra, sobre cremoso de Parmesano. 11,00 €

Artichoke flower. Candied in Extra Virgin Olive Oil, on creamy Parmesan cheese.



EL RINCÓN VEGANO / VEGAN CORNER.

Tosta Humus de remolacha, con micro ensalada y vinagreta de miel de caña. 13,00 €

Beetroot Humus Toast, with micro salad and vegetable honey dressing.

Hamburguesa Vegana, con brioche vegano, kale, Queso cheddar vegano y cebolla roja encurtida. 16,50 €



Vegan Hamburger. with vegan brioche, kale, vegan cheddar cheese and pickled red onion.

PESCADOS / FISH

Turbante de lubina, sobre parmentier de sobrasada, Gambones y sopa de cítricos. 29,50 €  

Sea bass roll, on sobrassada parmentier, king prawns and citrus soup.

Bacalao a baja temperatura, con muselina de alioli de mango gratinado. 24,50 €  

Low-temperature cod, with gratin mango aioli mousseline.

Pata de pulpo braseada, a la brasa con verdura de temporada y puré. 28,50 €  

Grilled octopus leg with seasonal vegetables and puree.

Tataki de atún, con wakasabi (guacamole y wasabi) alga wakame y pistacho. 26,50 €   

Tuna tataki, with wakasabi (guacamole and wasabi), wakame seaweed and pistachio.

Chanquetes Benedict, chanquetes sobre alga wakame, huevo poché y salsa holandesa. 19,50 €   

Whitebait Benedict, whitebait on wakame seaweed, poached egg and hollandaise sauce.

CARNES / MEATS

Nuestro solomillo Rossini, con crema de foie y salsa de frutos rojos. 29,50 €    

Our Rossini sirloin, with foie cream and red fruit sauce.

Entrecot de novillo argentino 300 gr, con su guarnición. 29,00 €

Argentine steer entrecote, 300 grames with its garnish.

Lingote de cochinillo deshuesado, con laqueado de salsa sweet chili y milhojas de manzana. 28,00 €  

Boneless suckling pig, lacquered with sweet chili sauce and apple millefeuille.

Magret de pato con rosti de patata salsa hoisin y arándanos. 26,50 € 

Duck magret with potato rosti in hoisin sauce and cranberries.

Costillar de Cordero after eight con puré de patata y salsa de su jugo con cacao y menta. 22,00 € 

Rack of Lamb after eight with mashed potato and sauce of its juice with cocoa and mint.

POSTRES / DESSERTS

BANOFFEE: Deliciosa mezcla de galleta, crema de dulce de leche y plátano. 8,50 €

BANOFFEE: Delicious mix of biscuit, toffee cream and banana.

TARTA DE QUESO: Reinterpretación de la clásica. 8,00 €

CHEESE CAKE: Reinterpretation of the classic.

COULANT, Con helado de vainilla 7,00 €

COULANT, With vanilla ice cream

TIRAMISÚ casero con la receta italiana de la casa 7,00€

Homemade TIRAMISÚ with the house Italian recipe

