El chef de En Barro Cocido le sugiere.....

Ensalada de codorniz escabechada, verduras asadas
y encurtidas con albahaca, carpaccio de tomate
y vinagreta emulsionada de su escabeche

14 €

Raviolón wonton terminado a la plancha
relleno de rape y almejas, sobre salsa de lima kefir,
coco, cava y azafrán (4 unidades)

14 €

Pulpo a la plancha sobre palmentier de yuca
y cabeza de jabalí ibérica encebollada

18 €

¨Morcilla sin morcilla¨
Pero con sepia y gambón, con costra
suflada de su piel, emulsión de su coral
y ajoarriero de piquillos y nécora

14 €

Tartar de sardinas ahumadas con tomate pasificado,
berenjena mirepoix caramelizada, aceituna negra
y terminado con caviar de algas rojas
sobre ajoblanco de almendras

15 €

Lingote de pato confitado,
sobre miso de calabaza y reducción de naranja,
esferas de remolacha y granada, crujiente philo
y sésamo blanco tostado.

15 €

Cachopo baby de la abuela con lacón,
guarnición de verduras a la plancha
y piquillos confitados (300 grms)

14 €

En Barro Cocido

Croquetas cremosas de la abuela
(No es posible mezclar especialidades)
de jamón ibérico, puchero, bacalao y puerro
o de cecina con queso gorgonzola

9 €

Empanadillas caseras
de carne con chimichurri

9 €

Patatas bravas (receta de la familia)

5 €

Torreznos con patatas revolconas.
¿Quién no los conoce?
Las patatas revolconas son su mejor compañía

9 €

Crujiente de morcilla y manzana al horno
con queso de cabra y confitura de tomate.
Sencillamente exquisito

12 €

Berenjenas "Barro Cocido" crujientes
con sésamo blanco y miel pura de roble segoviano.
Nuestra forma única de freír berenjena

9 €

Milhoja de foie con mango y queso de cabra
caramelizado servida con tostas rústicas de pan
Un bocado único y elegante
para paladares exigentes

12 €

Ensalada de burrata de la Puglia sobre cremoso de
aguacate, trigo sarraceno al aroma de albahaca,
mézclum de tomates kumato y pesto genovés

14 €

Ensalada de codorniz escabechada, verduras asadas
y encurtidas con albahaca, carpaccio de tomate
y vinagreta emulsionada de su escabeche

14 €

Raviolón wonton terminado a la plancha
relleno de rape y almejas, sobre salsa de lima kefir,
coco, cava y azafrán (4 unidades)

14 €

Calamares a la andaluza (los de siempre)
servidos con salsa tártara

10 €

Chipirones a la plancha sobre alí olí
de bacalao, puntaletes negros,
aceite de cebollino y salicornia

16 €

Mejillones a la marinera (receta propia).
Todo aroma y sabor, con un ingrediente
secreto que te acercará al mar

10 €

Pulpo a la plancha sobre palmentier de yuca
y cabeza de jabalí ibérica encebollada

18 €

Vieiras en tataki sobre aguachile verde, sin chile,
de manzana y aguacate, gel de maíz
y ensalada de lolo rosso y wakame

18 €

Tartar de sardinas ahumadas con tomate pasificado,
berenjena mirepoix caramelizada,
aceituna negra y terminado con caviar de algas rojas
sobre ajoblanco de almendras

15 €

¨Morcilla sin morcilla¨
Pero con sepia y gambón, con costra
suflada de su piel, emulsión de su coral
y ajoarriero de piquillos y nécora

14 €

Carpaccio de buey
servido con rúcula, parmesano
y un buen aceite de oliva virgen

12 €

Carrillera de cerdo ibérico con reducción de sus jugos sobre cremoso de batata y crispis de cebolla. Elaboración clásica y guarnición perfecta

12 €

Lingote de pato confitado, sobre miso de calabaza y reducción de naranja, perlas de remolacha y granada, crujiente philo y sésamo blanco tostado.

15 €

Cachopo baby de la abuela con lacón, guarnición de verduras a la plancha y piquillos confitados (300 grms)

14 €

Todos los precios con iva incluido