



Raciones

Orden de jamón ibérico/ Order of Iberian ham

Basado en disponibilidad y precio de mercado / Based on availability and market Price

Tabla de charcutería/ Charcuterie board

Selección de tres quesos, chorizo español, jamón ibérico, nuez, macadamias, uvas, aceitunas, cornichones / Selection of three cheeses, Spanish chorizo, Iberian ham, walnuts, macadamia nuts, grapes, olives, cornichons

\$ 475

Camarones al ajillo/ Garlic shrimp

Gambas, ajo, chile árbol, guindillas / Prawns, garlic, árbol chili, guindillas

\$330

Croquetas de jamón ibérico / Iberian ham croquettes

Croquetas a base de jamón ibérico/ Croquettes made with Iberian ham

\$230

Croquetas de camarón/ Shrimp croquettes

Croquetas a base de camarón / Shrimp-based croquettes

\$330

Patata Brava / Brava potato

Papas, salsa brava y perejil / Potatoes with brava sauce and parsley

\$180

Tortilla española / Spanish omelette

Huevo, papa, alioli de chorizo / Egg, potato, chorizo aioli

\$170

Calamares / Squid

Chipirones crocantes, salsa romana / Crispy squid, Roman sauce

\$345

Mejillones Barrica / Mussels Barrica

Salsa de tomate con vino blanco / Tomato sauce with white wine

\$385

Gambas / Prawns

Camarones crocantes servidos con alioli/ Crispy shrimp served with alioli

\$330



Pintxo y Tapas

\$80

Pintxo de tortilla española

Tortilla española a base de huevo, patata y cebolla / Spanish tortilla with egg potato and onion.

Tapa pan tomate

Tomate, aceite extra virgen, jamón ibérico/ Tomato, extra virgin olive oil, Iberian ham

Tapa de chistorra

Chistorra, queso brie, pimientos asados/ Chistorra sausage, brie cheese, roasted peppers

Pintxo bilbainito

Atún, huevo relleno, mayonesa cacera/ Tuna, stuffed egg, house mayo

Tapa azul y tocino

Queso azul, tocino, pimiento / Blue cheese, bacon, pepper

Pintxo y Tapas Ultra

\$95

Pintxo matrimonio

Anchoas, boquerones, aceituna, guindilla, alioli / Anchovy, boqueron, olive, pepper, alioli

Tapa presa ibérica

Filete cerdo, alioli, manchego / Pork tenderloin, alioli, manchego cheese

Pintxo antxopi

Huevo preparado, pimiento piquillo, anchoa, mayonesa cacera /
Stuffed egg, piquillo pepper, anchovy, house mayo

Pintxo gulas y codorniz

Gulas al ajillo, huevo codorniz / Garlic gulas and quail egg

Pintxo gambas y mas

Camarón, surimi cangrejo, lamina de salmón, pimiento / Shrimp, surimi crab, salmon, pepper

Pintxo batida de ibérico

Jamón ibérico trozado, queso oveja, mayonesa cacera / Diced Iberico ham, manchego cheese, house mayo

Pintxo anchoa y cabra

Queso cabra, anchoa, mermelada tomate, virgen extra / Goat cheese, anchovy, tomato mermelade, olive oil

Pintxo barrica

Creación por temporada / Seasonal offering



Ensaladas

Ensalada Cesar/ Caesar salad

Lechuga romana, aderezo cesar casero, crotones / Romaine lettuce, house ceasar dressing and croutons
(+ side proteina (pollo o camaron) /Side shrimp or roasted chicken \$ 80)

\$ 270

Ensalada Barrica/ Barrica salad

Lechuga romana, macadamias, suprema de naranja, granada, queso grana padano, vinagreta de chipotle/ Romaine lettuce, macadamia nuts, orange supremes, pomegranate, Grana Padano cheese, chipotle vinaigrette

\$ 275

Ensalada de la casa/ House salad

Según temporada/ According to season

\$ 270

Fuertes

Pollo bravo/ Bravo chicken

Pollo, papas bravas, arroz al azafrán / Chicken, patatas bravas, saffron rice

\$ 395

Pesca del día/ Catch of the day

Pesca del día (200 Gr.), muselina de coliflor trufada, salteado de vegetales (coliflor morada, pimiento amarillo, setas) / Catch of the day (200g), truffled cauliflower mousseline, sauteed vegetables (purple cauliflower, yellow pepper, mushrooms)

\$ 545

New York

New york (10oz), papas trufadas, perejil y queso manchego/New York (10oz), truffle potatoes, parsley and Manchego cheese

\$ 690

Solomillo

Arroz, filete de res, pimiento rojo, pimiento amarillo/Rice, beef steak, red bell pepper, yellow bell pepper

\$ 530

Paella

Arroz con mezcla tradicional mar y tierra / Traditional rice dish with surf and turf mix

\$ 385

Hamburguesa barrica

Mezcla premium de carne wagyu y choice, aioli de piquillo, queso suizo, lechuga, aros cebolla, papas fritas /Premium beef, aioli piquillo sauce, swiss cheese, lettuce, onion rings, fries.

\$ 385

Pulpo a la gallega / Galician-style octopus

Receta tradicional del norte de España, servido con papas, sal gruesa y pimiento / Traditional receipe from galicia, served with potatoes

\$ 450



Postres

Torrija

Torrija en tres leches, strudel de frutas / French toast soaked in three milks, fruit strudel

\$ 295

Tarta vasca

Tarta de queso estilo vasco / Cheese tart basque style

\$ 290

Churros

Servidos con dip de chocolate / Served with chocolate dip

\$ 200