

EVENTOS 2018

UN NOVEDOSO ESTILO DE MENÚS EN LOS QUE SUS INVITADOS DECIDEN EN EL MOMENTO QUÉ DESEAN COMER, LO QUE LO CONVIERTE EN UNA “CELEBRACIÓN A LA CARTA”

LO QUE HA HECHO POSIBLE LA FIDELIZACIÓN DE NUESTROS CLIENTES DESDE 1963 ES...

- ☞ NUESTRO EMPEÑO EN TENER LAS MEJORES MATERIAS PRIMAS (HACEMOS DIRECTAMENTE LAS COMPRAS EN MERCAMADRID Y A LOS GANADEROS)
- ☞ NUESTRO FANTÁSTICO HORNO DE LEÑA (DONDE SE ELABORAN ASADOS, ARROCES...)
- ☞ NUESTRA PARRILLA DE CARBÓN DE ENCINA
- ☞ NUESTRA REPOSTERÍA CASERA
- ☞ NUESTRO CARÁCTER E IDENTIDAD FAMILIAR DURANTE MÁS DE 55 AÑOS



EL BARRACÓN ORIGINAL (JUNIO DE 1963)

ABRIMOS POR PRIMERA VEZ EL 11 DE JUNIO DE 1963 Y EN NOVIEMBRE DE 2017 HEMOS VUELTO A ABRIR CON NUEVAS INSTALACIONES CON UN RESTAURANTE TOTALMENTE REFORMADO

TLF: 91 734 20 42 – 609 592 410 – 652 091 001 WWW.ELBARRACON.COM

MENÚ “ASADO”

ENTRANTES A COMPARTIR

- 🍴 LANGOSTINOS EN TEMPURA CON MAYONESA KIMUCHI
- 🍴 SURTIDO DE IBÉRICOS Y QUESO
- 🍴 CROQUETAS DE LA CASA (JAMÓN, MORCILLA CON PIÑONES Y CONFITURA DE CALABAZA, BACALAO...)

PRIMER PLATO

- 🍴 SALMOREJO CON POLVO DE CECINA Y HUEVOS DE CODORNIZ POCHÉS

SEGUNDO PLATO

- 🍴 CORDERO LECHAL ASADO EN NUESTRO HORNO DE LEÑA CON PATATAS PANADERAS

POSTRE(*)

- 🍴 SURTIDO DE POSTRES CASEROS DEL BARRACÓN (TARTA DE MANZANA, TARTA DE QUESO, TULIPA DE ARROZ CON LECHE, TARTA DE CHOCOLATE)

BODEGA

VINO RIOJA JOVEN DE LA CASA, VINO BLANCO DE RUEDA, CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL

CAFÉ

51 EUROS (IVA INCLUIDO)

MENÚ NÚMERO 1

ENTRANTES A COMPARTIR

- TABLA DE IBÉRICOS Y QUESO
- CROQUETAS DE LA CASA (JAMÓN, MORCILLA CON PIÑONES Y CONFITURA DE CALABAZA, BACALAO...)
- QUICHE CASERO DE QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARMELIZADA

PRIMER PLATO (ELEGIMOS 1)

- PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO
- ENSALADA DE BROTES VERDES Y AHUMADOS CON VINAGRETA DE MANGO Y MOSTAZA
- CREMA DE ESPÁRRAGOS CON LANGOSTINOS Y ESPUMA DE PARMESANO

SEGUNDO PLATO

- SOLOMILLO DE VACA GALLEGA A LA PARRILLA DE CARBÓN, PASTEL CREMOSSO DE PATATA Y SALSA DE VINO TINTO
- CORDERO LECHAL ASADO EN NUESTRO HORNO DE LEÑA CON PATATAS PANADERAS
- LUBINA A LA BILBAÍNA Y PIL PIL DE AJO NEGRO

POSTRE(*)

- SURTIDO DE POSTRES CASEROS DEL BARRACÓN (TARTA DE MANZANA, TARTA DE QUESO, TULIPA DE ARROZ CON LECHE, TARTA DE CHOCOLATE)

BODEGA

VINO RIOJA JOVEN DE LA CASA, VINO BLANCO DE RUEDA, CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL

CAFÉ

53 EUROS (IVA INCLUIDO)

MENÚ NÚMERO 2

ENTRANTES A COMPARTIR

- 🍴 TABLA DE IBÉRICOS Y QUESO
- 🍴 CROQUETAS DE LA CASA (JAMÓN, MORCILLA CON PIÑONES Y CONFITURA DE CALABAZA, BACALAO...)
- 🍴 QUICHE CASERO DE QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARMELIZADA

PRIMER PLATO (ELEGIMOS 1)

- 🍴 SALMOREJO CON POLVO DE CECINA Y HUEVOS DE CODORNIZ POCHÉS
- 🍴 ENSALADA DE JAMÓN DE PATO Y VIRUTAS DE FOIE CON COMPOTA DE MANZANA
- 🍴 CREMA DE HONGOS CON TIERRA DE ACEITUNA NEGRA

SEGUNDO PLATO

- 🍴 SUPREMA DE MERLUZA MARINADA CON CÍTRICOS A LA PLANCHA
- 🍴 COCHINILLO ASADO EN NUESTRO HORNO DE LEÑA CON PATATAS PANADERAS
- 🍴 ENTRECOT DE RUBIA GALLEGA A LA PARRILLA DE CARBÓN CON VERDURITAS Y PASTEL CREMOSO DE PATATA

POSTRE

- 🍴 SURTIDO DE POSTRES CASEROS DEL BARRACÓN (TARTA DE MANZANA, TARTA DE QUESO, TULIPA DE ARROZ CON LECHE, TARTA DE CHOCOLATE)

BODEGA

VINO RIOJA JOVEN DE LA CASA, VINO BLANCO DE RUEDA, CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL

CAFÉ

49 EUROS (IVA INCLUIDO)

MENÚ NÚMERO 3

ENTRANTES A COMPARTIR

- LASAÑA FRÍA DE VENTRESCA CON PIMIENTOS ASADOS EN NUESTRA PARRILLA DE CARBÓN
- CROQUETAS DE LA CASA (JAMÓN, MORCILLA CON PIÑONES Y CONFITURA DE CALABAZA, BACALAO...)
- MEJILLONES THAI CON CURRI ROJO (Ó A LA MARINERA)

PRIMER PLATO (ELEGIMOS 1)

- COGOLLOS DE TUDELA CON AHUMADOS Y CREMA SUAVE DE ROQUEFORT
 - GAZPACHO DE FRESAS
- CREMA DE PUERROS CON POLVO DE CECINA

SEGUNDO PLATO

- ENTRECOT DE RUBIA GALLEGA A LA PARRILLA DE CARBÓN, PASTEL CREMOSO DE PATATA Y REDUCCIÓN DE OPORTO
- MAGRET DE PATO A LA PARRILLA DE CARBÓN, CREMA DE NARANJA Y PATATAS PANADERAS
 - SUPREMA DE MERLUZA CON AJETES Y LANGOSTINOS

POSTRE(*)

- SURTIDO DE POSTRES CASEROS DEL BARRACÓN (TARTA DE MANZANA, TARTA DE QUESO, TULIPA DE ARROZ CON LECHE, TARTA DE CHOCOLATE)

BODEGA

VINO RIOJA JOVEN DE LA CASA, VINO BLANCO DE RUEDA, CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL

CAFÉ

47 EUROS (IVA INCLUIDO)

MENÚ NÚMERO 4

ENTRANTES A COMPARTIR

- 🍷 CROQUETAS CASERAS DE MORCILLA Y PIÑONES CON CONFITURA DE CALABAZA
- 🍷 LASAÑA FRÍA DE VENTRESCA DE ATÚN CON PIMIENTOS ASADOS A NUESTRA PARRILLA DE CARBÓN
- 🍷 PARRILLADA DE VERDURAS Y SU CRUJIENTE ACOMPAÑADA DE SALSA ROMESCU
 - 🍷 PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE MERLUZA Y GAMBAS

PLATO PRINCIPAL, PARA ELEGIR ENTRE:

- 🍷 BACALAO AL PIL PIL CON PATATA COCIDA
- 🍷 SECRETO IBÉRICO A LA PARRILLA DE CARBÓN C/PATATAS PANADERAS Y PIMIENTOS VERDES FRITOS

POSTRE(*)

- 🍷 TARTA DE MANZANA CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA

BEBIDA

AGUA MINERAL NATURAL, VINO TINTO RIOJA DE LA CASA, VINO BLANCO RUEDA VERDEJO, REFRESCO Ó CERVEZA

CAFÉ

35 EUROS (IVA INCLUIDO)

MENÚ “RACIONES” NÚMERO 1

PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR

(1 RACIÓN PARA CADA 4 PERSONAS)

- SURTIDO DE IBÉRICOS Y QUESO
- CROQUETAS DE LA CASA (JAMÓN, MORCILLA CON PIÑONES Y CONFITURA DE CALABAZA, BACALAO...)
- CHOPITOS A LA ANDALUZA
- PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE MERLUZA Y GAMBAS
- TORTILLA ESPAÑOLA
- PARRILLADA DE VERDURAS FRESCAS CON SALSA ROMESCU

- FUENTES DE CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA DE CARBÓN

POSTRE(*)

- SURTIDO DE POSTRES CASEROS DEL BARRACÓN (TARTA DE MANZANA, TARTA DE QUESO, TULIPA DE ARROZ CON LECHE, TARTA DE CHOCOLATE)

BODEGA

VINO RIOJA JOVEN DE LA CASA, VINO BLANCO DE RUEDA, CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL

CAFÉ

35 EUROS (IVA INCLUIDO)

MENÚ “RACIONES” NÚMERO 2

PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR (1 RACIÓN PARA CADA 4 PERSONAS)

- QUESO MANCHEGO A LA PLANCHA C/CONFITURA DE PIMIENTO ROJO
 - CROQUETAS DE LA CASA DE JAMÓN
 - CALAMARES A LA ROMANA
- PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE MERLUZA Y GAMBAS
 - TORTILLA ESPAÑOLA
- PARRILLADA DE VERDURAS FRESCAS CON SALSITA ROMESCU
- SETAS BARRACÓN (NATURALES, EMPANADAS, SE SIRVEN CON UNA SALSITA SUAVE DE ALI OLI)

POSTRE(*)

- SURTIDO DE POSTRES CASEROS DEL BARRACÓN (TARTA DE MANZANA, TARTA DE QUESO, TULIPA DE ARROZ CON LECHE, TARTA DE CHOCOLATE)

BODEGA

VINO RIOJA JOVEN DE LA CASA, VINO BLANCO DE RUEDA, CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL

CAFÉ

31 EUROS (IVA INCLUIDO)