La Barra
DE Ultramarines



Alma de Ultramarinos.
Corazon de Barra.
Maneras de Restaurante.

SANGRÍAS Y APERITIVOS

SANGRÍA DE VINO TINTO *(RED WINE)*	6,00	17,00
SANGRÍA DE CAVA *(CAVA)*	7,00	20,00

SANGRÍAS DE AUTOR

LA TIJUANA *(MEZCAL)*	8,00
LA ROSALÍA *(CAVA ROSADO / ROSÉ CAVA)*	8,00
LA MARTÍNEZ *(VERMOUTH)*	8,00
LA NO VINARIA 0,0 *(ALCOHOL FREE)*	7,00

APERITIVOS

VERMOUTH CASERO ZECHINI	3,50
VERMOUTH LUSTAU BLANCO/ROJO	4,50

CHACINAS *CURED MEATS*

CABECERO DE LOMO IBÉRICO — 14,00
IBERIAN PORK LOIN

ENSAIMADA DE SOBRASADA DE PORC NEGRE — 15,00
BLACK PORK SOBRASADA ENSAIMADA

CECINA DE ANGUS MADURADA 24 MESES — 24,00
24-MONTH AGED ANGUS BEEF CECINA

JAMÓN PURO DE BELLOTA — 17,00
100% ACORN-FED IBERIAN HAM

QUESO MANCHEGO CURADO DE PACO — 10,00
PACO'S AGED MANCHEGO CHEESE

CHICHARRONES DE CÁDIZ — 14,00
CÁDIZ-STYLE CHICHARRONES

¡ACOMPÁÑALO CON NUESTROS PANES!

PAN DE CRISTAL CON TOMATE 2,50

PAN CON ALIOLI Y ACEITUNAS 3,00

LOS ULTRAMARINOS DE LA BARRA
THE DELI COUNTER

OSTRAS AL NATURAL — 5,00
OYSTERS NATURAL

TAJADA DE BACALAO — 8,00
COD FILLET

MEJILLONES AL VAPOR — 14,00
STEAMED MUSSELS

PULPO A FEIRA — 23,00
GALICIAN-STYLE OCTOPUS

TXIPIRONES ENCEBOLLADOS — 14,00
BABY SQUID WITH CARAMELISED ONIONS

LANGOSTINOS COCIDOS — 14,00
BOILED PRAWNS

PARA PICAR *CLASSIC TAPAS*

GILDAS — 3,50
BASQUE CHILI PEPPER, WHITE ANCHOVY, AND OLIVE

ANCHOA 00 SOBRE BRIOCHE — 4,50
00 ANCHOVY ON BRIOCHE

TOSTA DE FOIE — 5,00
FOIE GRAS TOAST

PINCHO DE TORTILLA — 5,00
SPANISH OMELETTE SKEWER

BOQUERONES CASEROS EN VINAGRE — 9,50
HOMEMADE MARINATED ANCHOVIES IN VINEGAR

CROQUETAS DE JAMÓN (4 UDS.) — 10,00
IBERIAN HAM CROQUETTES (4 PCS.)

CÓCTEL DE LANGOSTINOS — 10,00
PRAWN COCKTAIL

CALAMARES A LA ANDALUZA — 11,00
ANDALUSIAN-STYLE FRIED SQUID

PATATAS BRAVAS — 9,00
SPICY POTATOES

ALBÓNDIGAS AL JEREZ — 12,00
SHERRY MEATBALLS

ENSALADILLA RUSA — 9,00
RUSSIAN SALAD

TORTILLA VAGA CON ALCACHOFAS Y ESPÁRRAGOS — 13,00
LAZY OMELETTE WITH ARTICHOKES AND ASPARAGUS

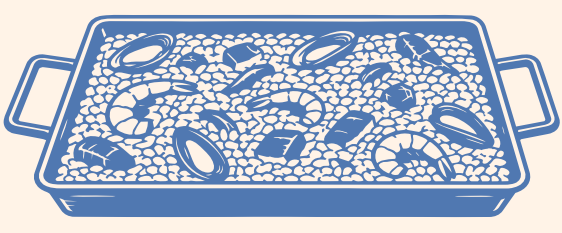
ARROCES EN LLAUNA *TIN-COOKED DRY RICE*

ARROZ SECO CON POLLO Y VERDURAS — 25,00
DRY RICE WITH CHICHEN AND VEGETABLES

ARROZ NEGRO DE CHIPIRONES CON SUS PUNTILLAS — 26,00
BLACK RICE WITH BABY SQUID AND CRISPY SQUID

ARROZ MELOSO DE CAMPO CON AROMA DE ROMERO (VEGANO) — 24,00
CREAMY COUNTRYSIDE RICE WITH ROSEMARY AROMA (VEGAN)

ARROZ MELOSO DE MARISCO — 28,00
CREAMY SEAFOOD RICE



ELABORACIÓN TRADICIONAL DE LA COSTA MEDITERRÁNEA

CASQUERÍA FINA *FINE OFFAL*

NUESTROS TORREZNOS — 9,00
OUR CRISPY PORK BELLY STRIPS

OREJA CON SALSA BRAVA — 9,00
PORK EAR AND SPICY SAUCE

MOLLEJAS DE TERNERA A LA PARRILLA CON AJOBLANCO — 14,00
GRILLED VEAL SWEETBREADS WITH AJOBLANCO

CALLOS A LA MADRILEÑA — 12,50
TRIPE STREW

NUESTRAS CARNES *OUR MEAT*

PEPITO DE SOLOMILLO — 12,00
BEEF TENDERLOIN SANDWICH

BUTIFARRA DE CAL TOMÁS CON JUDÍAS DE GANTXET — 13,50
CAL TOMÀS BUTIFARRA WITH GANXET BEANS

STEAK TARTAR DE VACA CON ALCAPARRAS FRITAS — 18,00
STEAK TARTARE WITH FRIED CAPERS

CHULETÓN DE VACA MADURADA 35 DÍAS (550G.) — 39,00
35-DAY DRY-AGED BEEF RIB STEAK 550G.

POLLO AL AJILLO — 13,00
GARLIC CHICKEN

DADOS DE SOLOMILLO STROGONOFF — 18,00
TENDERLOIN CUBES IN STROGONOFF SAUCE

BURGER DE PICAÑA MADURADA CON GOUDA CURADO Y SALSA CASERA DE ENCURTIDOS — 16,50
PICANHA BURGER WITH AGED GOUDA AND HOMEMADE PICKLE SAUCE

¡PIDE EXTRA DE PATATAS FRITAS O PIMIENTOS DEL PIQUILLO POR 2,50!

VERDE *GREEN*

ENSALADA VERDE — 6,00
GREEN SALAD

TOMATE DE TEMPORADA, ACEITE Y SAL — 11,00
SEASONAL TOMATO, OLIVE OIL AND SALT

COGOLLO CON SALMÓN AHUMADO ARTESANALMENTE — 7,00
BABY GEM LETTUCE WITH ARTISANALLY SMOKED SALMON

PIMIENTOS DE PIQUILLO CON VENTRESCA — 9,00
PIQUILLO PEPPERS WITH TUNA BELLY

POSTRES CASEROS *DESSERTS*

TARTA DE QUESO — 8,00
CHEESE CAKE

CAÑITAS DE CREMA — 6,00
CREAM FILLED PASTRIES

FLAN CASERO — 6,00
HOMEMADE FLAN

TORRIJA (CON EXTRA DE HELADO DE VAINILLA +3€) — 5,00
TORRIJA (EXTRA VANILLA ICE CREAM +3€)

CORTE DE HELADO — 6,00
ICE CREAM SLICE

TRUFAS DE CHOCOLATE — 6,00
CHOCOLATE TRUFFLES