

Carta

Entrantes

- Marinera o Marinero | 3,50
Sailor or Sailor 🍷🍷🍷
- Caballitos kinchi | 3,50
kinchi horses 🍷🍷
- Ensaladillas-Varias | 8,50
Salads-Various 🍷🍷🍷🍷
- Croquetas Casa Grande (4 und) | 12,00
Casa Grande Croquettes 🍷🍷🍷🍷
- Gambas ajillo | 17,50€
Garlic shrimp 🍷
- Almejas Marinera o Ajillo | 18,50
Marinera or Garlic Clams 🍷
- Sepia plancha | 18,00
Grilled sepia 🍷
- Tartar Atún o Salmón | 18,00
Tuna or Salmon Tartar 🍷
- Cazón en Adobo Barnuevo | 19,00
Dogfish in Marinade 🍷🍷
- Calamar plancha nacional | 25,00
National grilled squid 🍷
- Bomba de Bacalao | 7,50€
Cod Bomb 🍷🍷🍷
- Cocochas de Bacalao pil pil | 18,00€
Cod cocochas al pil pil 🍷
- Tosta de Sardina Ahumada con
Salsa Nórdica | 8,00
Smoked Sardine Toast with Nordic Sauce 🍷🍷🍷
- Flor Alcachofa con Foie y
Rulo | 5,50€ 🍷
Artichoke Flower with Foie and Roll
- Tortitas de camarón | 3,50€
shrimp pancakes 🍷🍷
- Tataki de Atún | 23,00
Tuna tataki 🍷

- Hueva de Mujol al pellizco | 18,00
Mujol roe pinched 🍷
- Calamar Romana con salsa
Nórdica | 20,00
Roman Squid with Nordic sauce 🍷🍷
- Huevos Rotos Trufados con
Jamón de Cebo | 24,00
Truffled Broken Eggs with Cebo Ham 🍷
- Pata de Pulpo al Horno con
Parmentier de Pimentón
De la Vera | 30,00
Baked Octopus Leg with Paprika
Parmentier De la Vera 🍷

Mariscos

- Mariscada plancha (2 pers.) | 120,00
Grilled seafood 🍷🍷
- Gamba roja de Huelva | 120,00 kg
Huelva red shrimp 🍷
- Gamba blanca de Huelva | 60,00 kg
White shrimp from Huelva 🍷
- Cigala plancha | 100,00 kg
Grilled crayfish 🍷
- Zamburiñas | 3,50
Zamburiñas 🍷
- Bogavante plancha | 27,00
Grilled lobster 🍷
- Ostras | S/M
Oysters 🍷
- Mejillones al vapor (12 und) | 10,50
Steamed mussels 🍷
- Mejillones al vapor (6 und) | 5,50
Steamed mussels 🍷
- Quisquilla hervida | 15,00
Boiled shrimp 🍷
- Mariscada (2 pers.) | 120,00
Seafood platter 🍷🍷
- Almejas | S/M
clams 🍷

Carta

Tablas de Embutidos y Quesos

Corte Jamón y queso parmesano y un toque de almendras Morcona | 28,00
Cut ham and parmesan cheese and a touch of Morcona almonds

Corte de Jamón Ibérico | 24,00
Cut of Iberian Ham

Selección de embutidos Ibéricos | 26,00

Chorizo, Salchichón y lomo
Selection of Iberian sausages
Chorizo, Salchichón and loin

Tabla de Queso Viejo y almendras | 20,00
Old Cheese and Almonds Board

Tabla de Queso Flor de Escueva y Almendras | 20,00
Flor de Escueva and Almond Cheese Board

Tabla de Crema de Quesos de

cabra 100% | 24,00
Cream Cheese Board goat 100%

Un poco de verde

Tomate raff o similar con anchoas | 17,00
Raff tomato or similar with anchovies

Tomate raff o similar con ventresca | 18,00
Raff tomato or similar with belly

Tomate raff o similar con bonito y

encurtidos | 19,00
Raff tomato or similar with bonito and pickles

Ensalada Barnuevo | 20,00
Barnuevo Salad

Ensalada Capresse | 16,00
Capresse Salad

Ensalada Crujiente | 18,00
Crispy Salad

Pescados

Rodaballo con frutos del mar | 27,00
Turbot with seafood

Atún lonja | 22,00
Tuna fish market

Lenguado Menier | 25,00
Meniere sole

Sardina en espeto | S/M
Sardine on a spit

Lubina espalda o ajo pescador | 22,00
Sea bass or fisherman's garlic

Gallo Pedro para 2 personas | 30,00
Rooster Pedro for 2 people

Salmón al Cava con salsa de almejas | 22,00
Salmon with Cava with clam sauce

Bacalao tempura a la tinta de calamar | 22,00
Tempura cod with squid ink

Brocheta atún y verduras brasa | 17,50
Tuna and grilled vegetables skewer

Ceviche estilo Victoriano | 26,00
Victorian style ceviche


Fritura pescado (Min 2.pers.) | 44,00
Frying fish

Gallineta frita | S/M
fried redfish

Carta

Arroces

Caldero Mar menor (4 pases) | 21,00

Caldero Mar menor 

Con Bogavante | 27,00

With Lobster 

Marisco | 29,00

Seafood 

A banda | 19,00

to band 

Arroz negro con sepia y pulpo | 20,00

Black rice with cuttlefish and octopus 

Verduras y boquerones | 19,00

Vegetables and anchovies

Secreto, setas y foie | 24,00

Secret, mushrooms and foie

Los arroces son mínimo para 2 personas
The rice dishes are minimum for 2 people

Carnes

Solomillo Angus Brasa | 32,00

Solomillo Angus Brasa

Entrecot Angus Brasa | 30,00

Angus Grilled Entrecôte

Chuletón vaca madura (2pers, 1kg) | 90,00 kg

Mature cow ribeye

Hamburguesa Angus Bar Nuevo | 27,00

Angus Barmejevo Burger

Delicia carrillera al hojaldre | 24,00

Cheek delight with puff pastry

Rabo de toro club | 25,00

ox tail

Costillas de cordero | 24,00

rack of lamb

Pollo corral a la brasa | 20,00

Grilled free-range chicken

Salsas | 3,50

sauces

Pimienta/Roqueford

Pepper/Roqueford 

Menú Infantil

Pechuga de pollo empana con patatas | 18,00

Breaded chicken breast with potatoes 

Combinado de croquetas con patatas | 18,00

Combined croquettes with potatoes 

Pizzas varias | 15,50

various pizzas 

Pastres

(Consultar alérgenos con nuestro personal)

Tiramisú | 7,50

Tiramisú

Paparajote con helado | 7,50

Paparajote with ice cream

Tarta de Santiago | 7,50

Santiago cake

Torrija con Helado de turrón | 8,00

French toast with nougat ice cream

Tarta de Chocolate | 6,50

Chocolate Cake

Tarta de merengue | 7,00

Meringue cake

Culan de chocolate caliente y helado de vainilla | 7,50

Hot chocolate culan and vanilla ice cream

Culan de chocolate caliente y helado de pistacho | 7,50

Hot chocolate culan and pistachio ice cream

Leche frita y helado | 7,50

Fried milk and ice cream

Tarta asiático | 7,50

Asian cake

Tarta de la viña | 7,50

vineyard cake

Piña natural | 7,50

natural pineapple

Tabla de alérgenos

Los 14 alérgenos alimentarios

