

## APERITIVOS · APPETISERS · APÉRITIFS

TOSTA DE MELVA, ANCHOA 00 Y PIMIENTO ASADO UD. <i>Melva toast with 00 anchovy and roasted pepper</i> <i>Tartine de melva avec anchois 00 et poivron rôti</i>	4,90€
PAN BAO CON CALAMAR Y MAYONESA PICANTE DE LIMA UD. <i>Bao bun with squid and spicy lime mayonnaise</i> <i>Bao bun avec calamar et mayonnaise épicée au citron vert</i>	3,90€
PAN BAO CON PULLED PORK Y SALSA BARBACOA UD. <i>Bao bun with pulled pork and barbecue sauce</i> <i>Bao bun avec porc effiloché et sauce barbecue</i>	3,90€
LANGOSTINOS CRUJIENTES CON SALSA SWEET CHILY UD. <i>Batter-fried shrimp with sweet chily sauce</i> <i>Crevettes frites avec sauce chili douce</i>	1,90€
BOQUERONES EN VINAGRE CON PATATAS CHIPS <i>Anchovies in vinegar · Anchois au vinaigre</i>	7,50€
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA CON TOQUE ASIÁTICO UD. <i>Asian style grilled scallops</i> <i>Coquilles grillées au style asiatique</i>	3,25€
CROQUETÓN DE JAMÓN IBÉRICO <i>Iberian ham croquette · Croquette de jambon ibérique</i>	2,65€
MARINERA UD.	3,25€
SERVICIO DE PAN Y ACEITE <i>Bread and oil · Pain et huile</i>	1,90€ / 2,50€

## COCKTAILS

APEROL SPRITZ	8,90€
NEGRONI	8,90€
MOJITO	8,90€
MIMOSA	8,90€

## POSTRE · DESSERTS

TORRIJA DE PANNETONE RELLENA DE CREMA Y HELADO DE TURRÓN <i>Cream-filled panettone french toast and nougat ice cream</i> <i>Pain perdu au panettone fourré de crème et glace au nougat</i>	7,90€
TARTA DE CHOCOLATE Y HELADO DE FRAMBUESA <i>Chocolate Cake and raspberry ice cream</i> <i>Gâteau au chocolat et glace à la framboise</i>	7,50€
MILHOJAS CON CREMA Y CHOCOLATE CALIENTE <i>Puffpastry with cream and hot chocolate</i> <i>Tarte avec crème et chocolat chaud</i>	7,50€
TARTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA <i>Apple cake with vanilla ice cream</i> <i>Tarte aux pommes et glace à la vanille</i>	7,50€
TARTA DE QUESO AL HORNO <i>Oven baked cheesecake</i> <i>Gâteau de fromage au four</i>	7,50€
TARTA DE CREMA SUAVE DE QUESO Y TOCINO DE CIELO CON NUECES <i>Soft cream cheese cake with tocino de cielo and walnuts</i> <i>Gâteau de fromage à la crème avec tocino de cielo et noix</i>	6,50€
SORBETE AL CAVA <i>Citrus sorbet with cava</i> <i>Sorbet aux agrumes avec du cava</i>	6,80€
BOLA DE HELADO <i>Ice cream ball</i> <i>Boule de glace</i>	3,70€

LA BARRACA  
50 ANIVERSARIO

1975-2025





## ENTRANTES · STARTERS · ENTRÉES

TARTAR DE ATÚN ROJO SOBRE PAN BRIOCHE CON MAYONESA DE WASABI 2UD. <a href="#">Red tuna tartare on brioche bread and wasabi mayonnaise</a> <a href="#">Tartare de thon sur pain brioche avec mayonnaise au wasabi</a>	16,00€
ANCHOAS PREMIUM, TARTAR DE TOMATE Y PAN DE CRISTAL 6 UDS. <a href="#">Tomato and anchovy tartar with glass bread</a> <a href="#">tartare de tomates et anchovis avec pain de verre</a>	17,50€
SARDINAS MARINADAS CON SALPICÓN DE TOMATE Y ACEITE DE OLIVA 6 UDS. <a href="#">Marinated sardines · Sardines marinées</a>	16,40€
MEJILLONES BABY CON SALSA DE VERMUT SECO <a href="#">Baby-mussels with dry vermouth sauce</a> <a href="#">Petites moules avec sauce au vermouth sec</a>	14,50€
BERENJENAS REBOZADAS ESTILO BARRACA <a href="#">Fried eggplant · Aubergines frites</a>	7,50€ (1/2) / 11,90€
PUNTILLA DE HUELVA A LA ANDALUZA <a href="#">Baby cuttlefish from Huelva fried Andalusian style</a> <a href="#">Petites seiches de Huelva frites á l'andalouse</a>	13,20€ (1/2) / 22,00€
PULPO A LA PLANCHA CON CREMA DE PATATA Y ACEITE DE PIMENTÓN <a href="#">Grilled octopus · Pieuvre grillée</a>	22,50€
LANGOSTINOS AL AJILLO <a href="#">Garlic parsley shrimp · Crevettes á l'ail</a>	16,90€
ALMEJAS FINAS DE GALICIA AL AJILLO <a href="#">Clams in garlic sauce · Palourdes en sauce á l'ail</a>	22,00€
HOJALDRE CON SETAS, IBÉRICO Y FOIE <a href="#">Stuffed puff pastry with mushrooms, Iberian ham and foie</a> <a href="#">Feuilleté aux champignons, jambon ibérique et foie gras</a>	11,90€
CALAMARES A LA ROMANA <a href="#">Fried calamari</a> <a href="#">Calamars á la romaine</a>	14,40€ (1/2) / 24,00€
CALAMAR PLANCHA CON MAYONESA DE AJO NEGRO <a href="#">Grilled squid with black garlic aioli</a> <a href="#">Calamar grillé avec mayonnaise á l'ail noir</a>	24,00€
BOQUERONES FRITOS CON PIMIENTOS DE PADRÓN <a href="#">Fried anchovies with Padrón peppers</a> <a href="#">Anchois frits aux piments de Padrón</a>	10,80€ (1/2) / 18,00€
AJOBLANCO CON SARDINA AHUMADA, UVAS Y ACEITE DE ARBEQUINA <a href="#">Ajoblanco soup with smoked sardines, grapes and arbequina olive oil</a> <a href="#">Soupe ajoblanco aux sardines fumées, raisins et huile d'olive arbequina</a>	14,90€
BACALAO EN TEMPURA AROMATIZADA Y ALIOLI DE PIMIENTOS <a href="#">Aromatized tempura cod with pepper aioli</a> <a href="#">Morue en tempura aromatisée et allioli aux poivrons</a>	12,00€ (1/2) / 18,00€

## PASTAS · PASTA · PÂTES

GRAN RAVIOLI TARTUFO CON CREMA DE SETAS <a href="#">Ravioli al tartufo with mushroom cream</a> <a href="#">Ravioli á la truffe et crème de champignons</a>	16,50€
TAGLIATELLE CON VERDURAS SALTEADAS, TOMATES SECOS Y PESTO DE ALBAHACA <a href="#">Tagliatelle with sautéed vegetables, sun-dried tomatoes and basil pesto</a> <a href="#">Tagliatelle aux légumes sautés, tomates séchées et pesto de basilic</a>	15,80€
BOGAVANTE CON TAGLIATELLE AL AJILLO <a href="#">Lobster in garlic sauce with pasta</a> <a href="#">Homard á l'ail avec pâte</a>	39,00€

## ARROCES · RICE · RIZ

PEROL DEL PESCADOR, RAPE, ALMEJAS Y GAMBÓN <a href="#">Rice with monkfish, clams and prawns</a> <a href="#">Riz avec lotte, palourdes et crevettes</a>	21,90€
ARROZ A BANDA <a href="#">Paella with swordfish and prawns</a> <a href="#">Paella avec espadon et crevettes</a>	18,50€
ARROZ NEGRO <a href="#">Rice with cuttlefish and its ink</a> <a href="#">Riz avec seiche et son encre</a>	18,50€
ARROZ CON BOGAVANTE <a href="#">Lobster rice</a> <a href="#">Riz au homard</a>	29,00€
ARROZ EN CALDERO DEL MAR MENOR <a href="#">Rice with local fish and garlic</a> <a href="#">Riz au poisson et á l'ail</a>	19,90€
PAELLA MIXTA DE MARISCO Y POLLO <a href="#">Seafood and chicken paella</a> <a href="#">Paella aux fruits de mer et au poulet</a>	19,90€
ARROZ BARRACA CON PESCADO DE LA COSTA Y GAMBA ROJA DE SANTA POLA <a href="#">Rice with gilthead bream, peppers and red shrimp from Santa Pola</a> <a href="#">Riz á la dorade, poivrons et crevettes rouges de Santa Pola</a>	29,00€
ARROZ CON COCOTXAS DE BACALAO Y COLIFLOR <a href="#">Rice with cod cheeks and cauliflower</a> <a href="#">Riz aux joues de cabillaud et chou-fleur</a>	24,00€
FIDEUA CON MEJILLONES, COLA DE GAMBÓN Y CIGALITAS <a href="#">Fideuá with fish, mussels, prawn tails, and scampi</a> <a href="#">Fideuá au poisson, moules, queue de gambas et cigalas</a>	26,00€

—  
**Nota:** servicio mínimo dos raciones. Precio indicado por ración.  
**Note:** Minimum order of two servings. Price indicated per serving.  
**Note:** Service minimum de deux portions. Prix indiqué par portion.

## ENSALADAS · SALAD · SALADES

BURRATA FRESCA, IBÉRICO, ACEITE DE ALBAHACA, TOMATE SECO Y DULCE DE HIGO <a href="#">Fresh burrata with Iberian ham, basil oil, dried tomatoes and sweet figs</a> <a href="#">Burrata fraîche avec jambon, huile de basilic, tomates séchées et figues douces</a>	17,50€
ENSALADA CON SALMÓN, MASCARPONE, MANZANA, NUECES Y ALIÑO DE LIMA <a href="#">Salad with salmon, mascarpone, apple, walnuts and lime vinaigrette</a> <a href="#">Salade de saumon, mascarpone, pommes, noix et vinaigrette á la lime</a>	17,90€
ENSALADA BARRACA: COGOLLOS, TOMATE PREMIUM, ALCACHOFA CONFITADA, ESPÁRRAGOS, ANCHOAS, PIMIENTO ASADO, BONITO DEL NORTE Y ACEITUNAS <a href="#">Baby romaine lettuce, premium tomato, confit artichoke, asparagus, anchovies, roasted pepper, albacore tuna and olives</a> <a href="#">Laitue romaine baby, tomate premium, artichaut confit, asperge, anchois, poivron rôti, bonite du nord et olives</a>	19,50€
TOMATE PREMIUM CON BONITO SALADO Y ACEITUNAS <a href="#">Premium tomato with salted albacore and olives</a> <a href="#">Tomate premium avec bonite salé et olives</a>	17,90€

## PESCADOS · FISH · POISSON

LENGUADO PLANCHA CON MANTEQUILLA NEGRA Y CÍTRICOS <a href="#">Grilled sole with black butter and citrus fruits</a> <a href="#">Sole grillée au beurre noir et agrumes</a>	24,00€
ASADO DE PESCADO DE LA COSTA <a href="#">Oven-roasted wild sea bass with white wine</a> <a href="#">Loup de mer au four au vin blanc</a>	23,00€
SALMÓN AL HORNO CON GLASEADO TERIYAKI <a href="#">Roasted salmon with teriyaki sauce</a> <a href="#">Saumon au four á la crème teriyaki</a>	19,00€
SUPREMA DE BACALAO GRATINADA CON ALIOLI SUAVE DE PIQUILLO <a href="#">Oven-roasted cod fillet with soft "piquillo" pepper aioli</a> <a href="#">Filet de morue au four á l'aioli de piment doux de piquillo</a>	21,90€
POKE BOWL DE SALMÓN, AGUACATE, QUINOA, MANGO Y SALSA PONZU <a href="#">Salmon poke bowl with avocado, quinoa, mango and ponzu sauce</a> <a href="#">Poke bowl de saumon avec avocat, quinoa, mangue et sauce ponzu</a>	17,80€
LUBINA A LA ESPALDA <a href="#">Grilled sea bass with fried garlic and potatoes</a> <a href="#">Bar grille á l'ail frit et pommes de terre</a>	18,80€
DORADA CRUJIENTE, PATATAS FRITAS Y SALSA TÁRTARA <a href="#">Crispy gilt-head bream with chips and tartare sauce</a> <a href="#">Daurade croquante avec pommes de terre et sauce tartare</a>	17,70€

## CARNES · MEATS · VIANDES

SOLOMILLO DE TERNERA CON ESCALOPIN DE FOIE Y SALSA DE SETAS <a href="#">Beef tenderloin with foie escalope and mushroom sauce</a> <a href="#">Filet de bœuf avec escalope de foie et sauce aux champignons</a>	26,90€
RABO DE TORO ESTILO BARRACA <a href="#">Barraca oxtail with fries</a> <a href="#">Queque de boeuf aux frites</a>	22,00€
ENTRECOT DE VACA VIEJA FRISONA <a href="#">Aged Friesian beef entrecote</a> <a href="#">Entrecôte de boeuf frison vieilli</a>	21,90€
BROCHETA DE SOLOMILLO DE CERDO A LA PIMIENTA <a href="#">Pork tenderloin skewer with pepper sauce and potatoes</a> <a href="#">Brochette de pork au poivre et pommes de terre</a>	16,90€
BROCHETA DE POLLO AL CURRY CON ARROZ <a href="#">Chicken skewer with rice and curry</a> <a href="#">Brochette de poulet avec riz et curry</a>	16,90€
PRESA IBÉRICA CON TÉMPURA Y PATATAS <a href="#">Iberian pork with tempura and potatoes</a> <a href="#">Porc ibérique avec tempura et pommes de terre</a>	18,50€
HAMBURGUESA DE TERNERA ASTURIANA CON TOMATE SECO, PARMESANO Y RÚCULA <a href="#">Asturian beef burger with sundried tomato, parmesan cheese and rocket</a> <a href="#">Burger de veau des Asturies avec tomates séchées, parmesan et roquette</a>	17,80€

—  
**Si padece alguna intolerancia o alergia alimentaria, solicite a su camarero la carta de alérgenos.**  
**If you have any food intolerance or allergy, please ask your waiter for the allergen menu.**  
**Si vous présentez une intolérance ou une allergie alimentaire, veuillez demander la carte des allergènes á votre serveur.**