

LA BARRACA

1975-2026



RESERVAS: 608 85 82 20

APERITIVOS · APPETISERS · APÉRITIFS

TOSTA DE MELVA, ANCHOA 00 Y PIMIENTO ASADO UD.	4,90€
Melva toast with 00 anchovy and roasted pepper Tartine de melva avec anchois 00 et poivron rôti	
LANGOSTINOS CRUJIENTES CON SALSA SWEET CHILY UD.	1,90€
Batter-fried shrimp with sweet chili sauce Crevettes frites avec sauce chili douce	
BOQUERONES EN VINAGRE CON PATATAS CHIPS	7,50€
Anchovies in vinegar · Anchois au vinaigre	
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA CON TOQUE ASIÁTICO UD.	3,25€
Asian style grilled scallops Coquilles grillées au style asiatique	
CROQUETÓN DE JAMÓN IBÉRICO	2,65€
Iberian ham croquette Croquette de jambon ibérique	
COQUETÓN DE GAMBA ROJA	3,25€
Red prawn croquette Croquette géante de crevette rouge	
PATATAS BRAVAS	7,50€
Fried potatoes with hot spicy sauce Pommes de terre sautées avec sauce piquante	
MARINERA UD.	3,25€
SERVICIO DE PAN Y ACEITE	1,80€ / 2,50€
Bread and oil · Pain et huile	

ENTRANTES · STARTERS · ENTRÉES

TARTAR DE ATÚN ROJO SOBRE PAN BRIOCHE CON MAYONESA DE WASABI 2UD.	16,00€
Red tuna tartare on brioche bread and wasabi mayonnaise Tartare de thon sur pain brioche avec mayonnaise au wasabi	
SEPIA EN SU TINTA SERVIDO CON ARROZ BLANCO Y ALIOLI DE MEJILLÓN EN ESCABECHE	17,60€
Cuttlefish in its ink served with white rice and and pickled mussel aioli Seiche dans son encre servie avec du riz blanc et un aioli de moules en escabèche	
SARDINAS MARINADAS CON SALPICÓN DE TOMATE Y ACEITE DE OLIVA	16,40€
Marinated sardines · Sardines marinées	
MEJILLONES BABY CON SALSA DE VERMUT SECO	14,90€
Baby-mussels with dry vermouth sauce Petites moules avec sauce au vermouth sec	
BERENJENAS REBOZADAS ESTILO BARRACA	7,75€ (1/2) / 12,50€
Fried eggplant · Aubergines frites	
PUNTILLA DE HUELVA A LA ANDALUZA	13,20€ (1/2) / 22,00€
Baby cuttlefish from Huelva fried Andalusian style Petites seiches de Huelva frites à l'andalouse	
PULPO A LA PLANCHA CON CREMA DE PATATA Y ACEITE DE PIMENTÓN	22,50€
Grilled octopus · Pieuvre grillée	
LANGOSTINOS AL AJILLO	16,90€
Garlic parsley shrimp Crevettes à l'ail	
ALMEJAS FINAS DE GALICIA AL AJILLO	22,00€
Clams in garlic sauce Palourdes en sauce à l'ail	
HOJALDRE CON SETAS, IBÉRICO Y FOIE	11,90€
Stuffed puff pastry with mushrooms, Iberian ham and foie Feuilleté aux champignons, jambon ibérique et foie gras	
CALAMARES A LA ANDALUZA	12,00€ (1/2) / 20,00€
Deep fried squids "Andalusian style" Calamars à l'andalouse	
CALAMAR PLANCHA CON MAYONESA DE AJO NEGRO	24,00€
Grilled squid with black garlic aioli Calamar grillé avec mayonnaise à l'ail noir	
BOQUERONES FRITOS CON PIMIENTOS DE PADRÓN	10,80€ (1/2) / 18,00€
Fried anchovies with Padrón peppers Anchois frites aux piments de Padrón	
BACALAO EN TEMPURA AROMATIZADA Y ALIOLI DE PIMIENTOS	14,40€ (1/2) / 24,00€
Aromatized tempura cod with pepper aioli Morue en tempura aromatisée et allioli aux poivrons	

PASTAS · PASTA · PÂTES

GRAN RAVIOLI TARTUFO CON CREMA DE SETAS	17,50€
Ravioli al tartufo with mushroom cream Ravioli à la truffe et crème de champignons	
TAGLIATELLE CON GAMBAS, ALMEJAS Y GUINDILLA	22,00€
Tagliatelle with prawns, clams and chili pepper Tagliatelles aux crevettes, palourdes et piment	
BOGAVANTE CON TAGLIATELLE AL AJILLO	39,00€
Lobster in garlic sauce with pasta · Homard à l'ail avec pâte	

ENSALADAS · SALAD · SALADES

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

ARROCES · RICE · RIZ

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

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.

PESCADOS · FISH · POISSON

Lenguado plancha con mantequilla negra y cítricos	24,00€
Grilled sole with black butter and citrus fruits Sole grillée au beurre noir et agrumes	
ASADO TRADICIONAL DE PESCADO DE LA COSTA	25,00€
Traditional oven-baked fish from the coast Rôti de poisson traditionnel de la côte	
SALMÓN AL HORNO CON GLASEADO TERIYAKI	19,00€
Roasted salmon with teriyaki sauce Saumon au four à la crème teriyaki	
SUPREMA DE BACALAO GRATINADA CON ALIOLI SUAVE DE PIQUILLO	24,00€
Oven-roasted cod fillet with soft "piquillo" pepper aioli Filet de morue au four à l'aioli de piment doux de piquillo	
POKE BOWL DE SALMÓN, AGUACATE, QUINOA, MANGO Y SALSA PONZU	18,60€
Salmon poke bowl, avocado, quinoa, mango & ponzu sauce Poke bowl de saumon, avocat, quinoa, mangue et sauce ponzu	
LUBINA A LA ESPALDA	18,80€
Grilled sea bass with fried garlic and potatoes Bar grille à l'ail frit et pommes de terre	
RODABALLO ASADO, CON GAMBAS Y SALSA DE TOMATE Y ROMESCO	26,00€
Roasted turbot with prawns, tomato & romesco sauce Turbot rôti, crevettes et sauce tomate et romesco	
MORRILLO DE ATÚN ROJO A LA PLANCHA CON FRITADA DE TOMATE, PIMIENTOS Y PATATAS	29,00€
Grilled bluefin tuna cranial muscle, "Fatty" with a fried tomato, peppers and potatoes Morrillo de thon rouge à la plancha, accompagné d'une friture de tomates, poivrons et pommes de terre	

CARNES · MEATS · VIANDES

SOLOMILLO DE TERNERA CON ESCALOPÍN DE FOIE Y SALSA DE VINO TINTO	26,90€
Beef tenderloin with foie gras escalope and red wine sauce Filet de bœuf avec escalope de foie gras et sauce au vin rouge	
RABO DE TORO ESTILO BARRACA	24,00€
Barraca oxtail with fries · Queque de boeuf aux frites	
ENTRECOTE DE VACA FRISONA MADURADA, PIQUILLOS Y PATATAS	23,50€
Matured Friesian beef entrecote, piquillo peppers and potatoes Entrecôte de vache frisonne maturée, poivrons piquillo et pommes de terre	
BROCHETA DE SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE PIMIENTA Y PATATAS	17,50€
Skewer of Iberian pork tenderloin with pepper sauce and potatoes Brochette de filet de porc ibérique avec sauce au poivre et pommes de terre	
BROCHETA DE POLLO AL CURRY CON ARROZ	16,90€
Chicken skewer with rice and curry Brochette de poulet avec riz et curry	
PRESA IBÉRICA CON TEMPURA Y PATATAS	18,70€
Iberian pork with tempura and potatoes Porc ibérique avec tempura et pommes de terre	
HAMBURGUESA DE TERNERA ASTURIANA CON TOMATE SECO, PARMESANO Y RÚCULA	17,80€
Asturian beef burger with sundried tomato, parmesan cheese and rocket Burger de veau des Asturies avec tomates séchées, parmesan et roquette	

POSTRE · DESSERTS

TORRIJA DE PANNETONE RELLENA DE CREMA Y HELADO DE TURRÓN	7,90€
Cream-filled panettone french toast and nougat ice cream Pain perdu au panettone fourré de crème et glace au nougat	
TARTA DE CHOCOLATE Y HELADO DE FRAMBUESA	7,50€
Chocolate Cake and raspberry ice cream Gâteau au chocolat et glace à la framboise	
MILHOJAS CON CREMA Y CHOCOLATE CALIENTE	7,50€
Puffpastry with cream and hot chocolat Tarte avec crème et chocolat chaud	
TARTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA	7,50€
Apple cake with vainilla ice cream Tarte aux pommes et glace à la vainille	
TARTA DE QUESO CON COMPOTA DE ARÁNDANOS	7,50€
Cheesecake with red berrys compote Gâteau au fromage avec compote de myrtilles	
TARTA DE CREMA SUAVE DE QUESO Y TOCINO DE CIELO CON NUECES	6,50€
Soft cream cheese cake with tocino de cielo and walnuts Gâteau de fromage à la crème avec tocino de cielo et noix	
SORBETE AL CAVA	6,80€
Citrus sorbet with cava · Sorbet aux agrumes avec du cava	
COPA DE HELADO DE TURRÓN DE ALICANTE CON WHISKY BLACK LABEL 5 CL.	12,00€
Nougat ice cream sundae with whisky Coupe de glace au touron d'Alicante avec 5 cl de whisky Black Label	
BOLA DE HELADO	3,70€
Ice cream ball · Boule de glace	