






































PINTXOS “Canallas XL”

R









Nuestros clásicos de siempre

- 1 Tortilla de patata individual con cebolla caramelizada acompañada de ali oli    
- 2 Jamón ibérico con tomate natural y aceite de oliva virgen 
- 3 Pisto de la Vera con huevos de codorniz y crujiente de patata       
- 4 Salmorejo con picadito de huevo y jamón ibérico    




De la buena tierra

- 5 Solomillo ibérico con setas a la crema y queso azul  
- 6 Mini burger de Kobe con toques de trufa blanca y parmesano    
- 7 Secreto ibérico con cebolla caramelizada y torta del Casar   
- 8 Wrap de pollo braseado, ensalada griega y salsa tzaziki   
- 9 Solomillo ibérico con foie, gorgonzola y crujiente de jamón ibérico  
- 10 Pan bao de carrillera ibérica al vino tinto con aguacate (2 uds.)    
- 11 Solomillo de vaca con cebolla caramelizada y brie   










De la mar brava

- 12 Pulpo a la parrilla con nuestra revolcona  
- 13 Gulas y langostinos al ajillo con huevos de codorniz      

☆ Pintxos de estreno ☆

- 14 Tacos de cochinita pibil con cebolla morada (2 uds.) 
- 15 Pan bao de rabo de toro (2 uds.)  























VERDES Y LIGERAS

- 16 Tomate ibérico, lomitos de ventresca, guacamole y sal en escamas 
- 17 La Burrata de BaRRa con tomate natural, jamón ibérico, aceite de trufa y mermelada de higo 
- 18 Poke de salmón con quinoa, canónigos, edame, wakame, aguacate y salsa teriyaki       













CAZUELAS “para compartir... o no”

R













Para abrir boca

- 19 Tiras de pollo crujiente con salsa barbacoa y mostaza-miel    
- 20 Crujientes de berenjena acompañadas con miel de caña y salmorejo      
- 21 Croquetas cremosas de jamón ibérico (8/12 uds.)  
- 22 Taquitos brie crujientes con coulis frambuesa   
- 23 Ensaladilla rusa al estilo BaRRa  
- 24 Rabas de la tierra con su ali oli    
- 25 Las Bravas de BaRRa 

Para seguir y no parar...

- 26 Huevos de corral para romper con jamón ibérico y aceite de trufa 
- 27 Solomillos ibéricos a la mostaza  
- 28 Dados de solomillo de vaca al ajo tostado con fritas y padrón
- 29 Hamburguesa 100% rubia gallega en pan cristal, con jamón ibérico, gouda, cebolla asada y crujiente, canónigos, mahonesa trufada y fritas   
- 30 Cachopo con patatas fritas y pimientos de padrón   
- 31 Pulpo a la parrilla con nuestra revolcona 
- 32 Chipirones a la plancha con cebolla crujiente y confitada  
- 33 Lomo alto de vaca (45 días de maduración) con fritas y padrón

☆ Cazuelas de estreno ☆

- 34 Timbal de setas gratinadas con ali oli miel 
- 35 Alcachofas crujientes con virutas de jamón ibérico y lascas de foie
- 36 Huevos de corral con chanquetes y pimientos rojos asados   
- 37 Niguiris con huevos de codorniz, sal en escamas y aceite de trufa 
- 38 Gyozas de merluza y langostinos con wakame y soja  
- 39 Tataki de salmón marinado con wasabi y alga wakame   
- 40 Steak tartar clásico con patatas paja  

CAPRICHOS DULCES

- 41 Cremoso de cheesecake con crujiente de Oreo y helado de chocolate blanco    
- 42 Brownie con helado de vainilla     
- 43 Muerte por chocolate en texturas con helado de chocolate   
- 44 Tarta de zanahoria con helado de vainilla    
- 45 Coulant de chocolate con helado de chocolate blanco   
- 46 Helados variados (chocolate, vainilla y chocolate blanco)  



TRIGO



MOSTAZA



Granos de SÉSAMO



DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCOS



CRUTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS CÁSCARA



APIO