

LA BARRA  
*de Jorge Juan*

# MENÚ

Una experiencia gastronómica  
en el corazón de Madrid

## ENTRANTES

---

	<b>GILDA LA BARRA</b> (2,10)	<b>4€/Ud.</b>
★	<b>ENSALADILLA RUSA</b> Con polvo de aceituna negra y espuma de mayonesa(1,2,10)	<b>15€</b>
	<b>JAMÓN IBÉRICO</b> de bellota	<b>26€</b>
	<b>TARTAR DE ATÚN</b> Sobre pan brioche y huevo de codorniz (2,5,13,14)	<b>25€</b>
	<b>TABLA DE QUESOS</b> (5,6,10,13)	<b>21,90€</b>
🌿	<b>PAN TUMACA</b> (13)	<b>5€</b>
	<b>ANCHOA DE SANTOÑA</b> Sobre brioche tostado y salsa romesco 4ud.(2,6,13)	<b>12,90€</b>

## ENTRANTES CALIENTES

---

	<b>ALCACHOFAS A LA BRASA</b> Con salsa de foie, coulis de naranja y huevo de codorniz (1,5,13)	<b>17€</b>
	<b>TORTILLA DE PATATAS</b> LABARRA (1)	<b>15€</b>
★	<b>TORTILLA SUFLADA LA</b> <b>BARRA</b> Con espuma de cebolla caramelizada (1,5)	<b>19€</b>
	<b>CROQUETAS DE JAMÓN</b> 8ud. (1,5,13)	<b>15€</b>
🌿	<b>PATATAS DOS SALSAS</b> Salsa brava y Alioli (13)	<b>11€</b>
🌿	<b>BEREJENAS EN</b> <b>TEMPURA</b> (13)	<b>16€</b>
	<b>GAMBAS AL AJILLO</b> (14)	<b>18,50€</b>
	<b>PULPO A LA BRASA</b> Con parmentier trufado (5,13)	<b>26€</b>
	<b>BUÑUELOS DE BACALAO</b> Con salsa de aguacate (1,2,13)	<b>17,50€</b>
	<b>HUEVOS ROTOS CON</b> <b>JAMÓN</b> (1,13)	<b>16€</b>

**ZAMBURIÑAS A LA**  
**PLANCHA** 6ud. (11) **20€**

**GAMBONES EN TEMPURA** **18,90€**  
Con mayonesa de Chiplote  
6ud. (1,9,10,13,14)

**CHIPIRONES** **17,50€**  
A la andaluza con huevo frito  
(11,13)

## ENSALADAS

---

**ENSALADA DE**  
**VENTRESCA** **14,50€**  
Con tomate de temporada (2)

🌿 **BURRATA** **16,50€**  
Con pesto de avellanas y  
toque cítrico (5,6)

**ENSALADA CÉSAR** **17€**  
(1,2,8,13)

**ENSALADA DE**  
**ANCHOAS** **16€**  
Con tomate de temporada y crema  
de aguacate (2,10)

## PASTAS

---

🌿 **CANELÓN DE**  
**LANGOSTINOS** **21,80€**  
Con salsa Kimchi (5,10,13,14)

★ **CANELÓN DE RABO** **23,50€**  
**DE TORO**  
crema de Pedro Ximenez (5,10,13)

**TAGLIATELLE CREMOSO** **23€**  
**DE CARABINEROS** (13,14,15)

**Paladar, buen gusto y  
materia prima**

Servicio de pan y aperitivo 2,50€.  
Suplemento de 10% en terraza.

## ARROCES

★ **SEÑORET** **29€**  
Seco, caldoso o meloso (2,7,10,11,14) P.P

**ARROZ NEGRO** **28€**  
Con chipirones y Alioli (10,11) P.P

*Mínimo dos personas por arroz  
Precio por persona.*

## CARNES

**STEAK TARTAR** **26€**  
(1,8,10)

**HAMBURGUESA LABARRA** **16,50€**  
(1,5)

**ENTRECOT DE VACA  
CURADA** **27,50€**

**RABO DE TORO** **23,50€**  
(10,13)

★ **CARILLADA DE TERNERA** **24€**  
Guisada con un toque de chocolate.  
Guarnición de puré trufado (5,10,13)

**SOLOMILLO CON FOIE** **26€**  
Y mermelada de higos.  
Guarnición de verduras salteadas (10)


★ **CHULETÓN DE VACA** **68€/kg**

## CUCHARA

**CALLOS A LA  
MADRILEÑA** (13) **14€**

**TORTILLA MELOSA** **17€**  
Con callos (1,13)

★ **ALMEJAS** **19,50€**  
A la marinera con habitas  
baby y huevo poché (1,2,11,13)

 **CARACOLES** **15€**  
En salsa picante (11,13)

## DE LA LONJA

**RAPE** **25€**  
A la bilbaína (2)

**BACALAO** **22,90€**  
En tempura sobre crema de  
cebolla caramelizada y migas  
(2,5,13)

★ **LENGUADO** **28,50€**  
A la brasa con patatas y  
romesco(2,6,13)

**CHIPIRONES DEL CHEF** **24,90€**  
Con base de tomate confitado  
y puré de espinacas (11,13)

**TATAKI DE ATÚN** **25€**  
Con mayonesa wasabi y  
espárragos trigueros a la brasa  
(2,4,9)

### ALGO DIFERENTE

**BAO DE CANGREJO CRUJIENTE** **16€**  
Y salsa sriracha (4,9,13,14) 2ud.



**CEVICHE DE CORVINA** **19,90€**  
Con crema de ají amarillo (2,7,10)

**QUESADILLA** **15,90€**  
De ropa vieja (10,13) 2ud.

## ALGO DULCE

**COULANT DE CHOCOLATE** 7,50€  
Con helado(1,6,13)

★ **TARTA DE QUESO LABARRA** 7,50€  
(1,5,13)

**SABAYON** 7,50€  
Flameado de frambuesas (1,5)

**SORBETE DE LIMÓN** 7,50€  
Al cava (10)



Vegetariano



Sugerencia



Picante

Servicio de pan y aperitivo 2,50€.  
Suplemento de 10% en terraza.

## ALÉRGENOS

Por favor, indique a nuestro personal si tiene alguna alergia o intolerancia alimenticia.

