

## Paellas Pescados

# LA BARRACA

ARROCERIA

## Seafood & Tapas

### NUESTRAS COCAS

- Verduras escalivada y aceitunas 6€  
Roasted vegetables & Olives (1)
- Sobrasada con miel de caña y aioli 7€  
Soft spiced chorizo with molasses syrup & aioli (1,6,7,12)

### JAMÓN, EMBUTIDOS Y QUESOS

- Jamón Ibérico Bellota al corte  
60gr 10€ - 120gr 18€  
Hand cut Iberian cured ham (7,12)
- Tabla de Jamón, embutidos  
ibéricos de bellota y quesos 18€  
Iberian ham, Artisan cheeses  
& charcuteri mixed platter (1,3,6,7,12)
- Tabla de quesos artesanos 14€  
Servida con almendras fritas, Piquitos  
Platter of artisan cheeses served with sautéed  
almonds & Spanish crackers (1,3,6,7,12)

### ENSALADAS

- Tomate del terreno "picao"  
con Sal de escama y AOVE 6€  
Heritage tomatoes with rock salt & EVOO
- Ensalada de Escalivada con Romesco 7€  
Medley Roasted vegetables Romesco sauce
- Endivias con Requesón,  
nueces, pasas y coulis de guisantes 8€  
Chicory with Cottage cheese,  
walnuts, raisans & garden peas Coulis (6,7,12)
- Ensalada del huerta 8.5€  
Fresh garden seasonal vegetables Salad

### NUESTRAS PAELLAS

Todos nuestros arroces se elaboran  
con arroz ecológico Bomba de Denia. Mínimo 2 personas.  
Our rice dishes are homemade at the moment using organic Bomba rice  
from Denia and served in a authentic paella pan. Two people minimum.

#### Arroz del Senyoret Pollo del corral, calamar, langostinos y mejillones, todo bien peladito 15€

Free-range chicken paella, squid, king prawns &  
mussels, all ready peeled ready to eat (2,4,9,12,14)

#### Arroz negro con jibia y langostinos pelados y aioli de Albahaca 16€ Squid ink black paella with cuttlefish, peeled king prawns & Basil aioli (2,4,9,12,14)

#### Arroz de Ibéricos con Presa y Jamón de bellota 17€ Iberian acorn fed pork with Iberian ham (9,12)

#### Arroz de la Huerta 12€ Verduras frescas de temporada Paella with seasonal fresh mixed vegetables (9,12)

#### Arroz Caldoso con Bogavante "Nacional" 24€ Lobster & peeled king prawns rice casserole (2,4,9,12)

#### Arroz de pescado y marisco Corvina, langostinos pelados, calamares y mejillones 16€ Paella with Croaker (white fish), squid, peeled king prawns, & mussels (2,4,9,12,14)

#### Arroz de Gamba Roja y calamares 18€ Red Prawn & squid (2,3,4,9,12,14)

#### Fideua' de calamares "Rosejat" 15€ Calamares y langostinos pelados, servido con alioli Toasted pasta dish squid, peeled king prawns, served with aioli (2,3,4,9,12,14)

### FRITURAS DEL MAR

- Taquitos de Corvina 10€  
Deep fried croaker (white fish) (1,4)
- Calamares con aioli 10€  
Crisp fried squid with aioli (1,2,6,12)
- Gambas Cristal 11€  
Crisp fried Glass-prawns (1,6,12)

- Nuestras Patatas Bravas 6€  
Patatas bravas with aioli (1,6,10,12)
- Ensaladilla Rusa con Centollo 9€  
Potato & mayo salad with Spider Crab  
(2,3,6,12)
- Mejillones a la Marinera 10€  
Sautéed Mussels with Fishermans sauce  
(12,14)
- Pimientos de Padrón  
con escamas de Sal 7€  
Padrón peppers with sea salt (1)

### PARA COMPARTIR Y TAPPEAR

- Cazuelita de  
langostinos al Pilpil 10€  
Pilpil king prawns (2,12)
- Berenjenas Fritas con  
miel de Caña y requesón 9€  
Fried aubergines with molasses &  
cottage cheese (1,12)
- Croquetas de Morcilla  
con manzana 8€  
Creamy béchamel Croquettes with  
Black Pudding & apples (1,3,7,9,12)

Cremoso de tomate con langostinos,  
espárragos y albahaca crujiente 12€  
Creamed Tomatoes with King prawns,  
asparagus & crispy Basil leaves (1,2,3,9,12)

Ceviche de Corvina  
"tradicional" con mango 13€  
White fish Ceviche with mango

Ajo blanco con sardina ahumada,  
higos y perlas de Moscatel 10€  
Cold white garlic soup with smoked  
sardines, figs & pearls of muscatel

### PESCADOS

- Caldereta de Rape,  
langostinos y mejillones 19€  
Monk-fish, King prawns & mussels fishermans stew
- Farsillet de Carabineros y setas 16€  
Red-King prawns & wild mushrooms stuffed pasta
- Suquet de Calamares y gamba roja 18€  
Mediterranean Squid & prawn casserole
- Rodaballo con Bisque de Centolla 21€  
Turbot with a Spider-crab Bisque

### PESCADOS AL HORNO

- Lubina, Pargo o Dorada Nacional  
(s/m) a la sal 42€  
Para 2 personas, con patatas a lo pobre y alioli  
Salt baked seabass or Gilt-head bream.  
For 2 people, served with rustic potatoes,  
salsa Verde & aioli (3,4,12)

### CARNES NOBLES

- Presa Ibérica de Bellota  
Servido con Patatas salteadas 17€  
Iberian acorn fed pork  
with garlic with sautéed potatoes (1,8,12)

Pollo de corral con verduras estofadas 14€  
Free-range chicken with stewed garden vegetables

Entrecote de Ternera Angus (300gr lomo bajo)  
Pimientos de Padrón y Patatas a lo pobre 21€ (1,12)  
Angus Sirloin steak with padron peppers & rustic potatoes

### POSTRES

- Manzana caramelizada caliente  
en crema fría "Málaga" 5€  
Caramelized hot apple over  
cold "Málaga" cream (3,7,8,12)
- Flan con confitura de naranja 5€  
Orange marmalade crème caramel
- Piña rústica con almíbar  
de plátano 5€  
Roasted pineapple with banana syrup
- Mousse de chocolate 5€  
Chocolate mousse
- Postre del día 5€  
Dessert of the day



Escanea para ver  
la CARTA DE VINOS  
Scan and view  
our WINE LIST

