

## RAW BAR

### OSTRAS GUILLARDEAU

Al natural	
Media docena	35
Docena	65
Con leche de tigre, fruta de la pasión y maíz frito (und)	7
Acompañada de un shoot de nuestro bloodymary (und)	9
Añadir 5grs de caviar (und)	+20
Carpaccio de gamba roja, crema de maracuyá y aguacate	28
Tiradito de lubina a la madrileña	22
King Crab cocido o parrilla	25/100grs
Salpicón de bogavante con sus patitas crujiente y salmorejo	32

### CAVIAR OSETRA

Imperial 30grs -50grs - 100grs	120/ 180/ 320
Con blinis y tostas, acompañados de crema agria y mantequilla	

### ATÚN ROJO BALFEGO

"El mejor atún del mundo"

En tosta, al estilo CONTRAMAR	20
En tartar sobre limas	25
Con patatas, huevo frito y trufa de temporada rallada	32
En carpaccio, aliñado en mesa	25
En tataki con ajoblanco de coco, mojo verde y salsa yakiniku	25

### NUESTRA CHARCUTERÍA

Jamón 100% Ibérico de bellota Dehesa de Extremadura	34
Lomito de presa 100% ibérico de bellota	26
Parmigiano reggiano 24 meses	21
Mortadela Bologna IGP con pistacchio	19
Tabla Barbillón jamón 100% Ibérico, lomo de presa, parmigiano 24 meses y mortadela de Bologna	32

SERVICIO DE PAN Y APERITIVO 4€

PRECIOS EXPRESADOS EN € CON IVA INCLUIDO

# BARBILLÓN

MARBELLA

## PARA COMENZAR

Gran Gilda Barbillón	14
Brioche de gamba roja con huevo de codorniz (3 und)	21
Bienmesabe de cazón con salsa tártara	18
Lobster Roll a nuestra manera (3 und)	22
Steak tartar, yema curada en oloroso, pan de croissant y bearnesa	24

## CLÁSICOS BARBILLÓN

La ensaladilla de mi madre con tortillita de camarones	16
Con tartar de atún	+5
Con 10grs caviar	+40
Croquetas "Jamón - Jamón"	16
Chipironcitos a la andaluza con huevos rotos	21
Nigiri de Steak tartar con huevo de codorniz	22
Colitas de gamba en tempura japonesa y mayonesa kimchi	21
Gambón al ajillo	24
Divorcio de anchoa y boquerón	9
Alcachofa a la brasa con salsa montillana	9

## VERDURAS

Burrata de verdad, tomates confitados y pesto de avellanas	22
Ensalada de espinaca baby, tomate de temporada, parmesano y vinagreta francesa	18
Los mejores tomates de temporada con gazpacho de aguacate, anchoas y naranja	22
Ensalada César con pollo crujiente terminada en mesa (para compartir) recomendado para 2 personas.	28

## PASTAS

Falso riso de parmesano y trufa de temporada rallada	26
Fusilli al pesto con berenjena a la llama, tomate asado y burrata	24
Tagliatelle alle vongole	24

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS DISPONIBLE BAJO PETICIÓN

## EN PAELLA

(Precio por persona mínimo 2 personas)

Arroz del señoret		32
	Con Bogavante	+8
	Con Carabinero XXL	+10
Arroz con presa ibérica		27
Arroz de pollo de corral y gamba roja		30
Fideuá de puntillitas y rape		28

## PESCADOS

Rape nacional de 1,2 kgs aprox.	65
Salmón a la brasa con tartara y bimi asado	26
Lonja del día	S/M

## CARNES

Todas nuestras carnes se realizan a la brasa

Tomahawk de ternera nacional (1,6kg aprox)	85/kg
Solomillo de ternera a la brasa	32
Hamburguesa de Wagyu	25
Dados de solomillos salteados con verduras	26

## PARA ACOMPAÑAR

Patatitas asadas con holandesa gratinada	7
Patatas fritas dos cocciones	7
Salteado de verduras	7
Ensalada de Batavia	7

## POSTRES

Nuestra tarta árabe	12
Tarta de chocolate blanco y queso al horno	12
Piña asada a la brasa	35
Helado fondant de chocolate y sus toppings	35
Galleta de barquillo con mascarpone y Nutella	14

**POR FAVOR, INFORME A SU CAMARERO DE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA**