MENÚ DEGUSTACIÓN

Nuestra aceituna*
Our olives

El origen de la tapa*
The origin of the "tapa"

Trucha en vinagre (Ceviche gaditano)*
Trout in vinager

Caballa a la llama*
Marinated mackrell

Sopa de tomate*
Tomato soup

Presa ibérica curada con helado de picalily
Cured iberian pork with picalily ice cream

Foie con mermelada de amontillado*
Duckliver with amontillado marmalade

Dorada con antiboise *
Gilthead with antiboise.

Corvina con una salsa de berberechos.*
Shadefish served with a clam sauce.

Magret con meloceton asado*
Duck breast withroasted peach

Helado de queso de cabra con pera, miel y jengibre encurtido*
Goat cheese ice cream with pear, honey and pickled ginger

Chocolate roto*
Broken chocolate

Precio por persona: 47,50

(El menú se servirá a mesa completa. Bebidas no incluida).
Exclusivamente bajo reserva.
El menú será servido hasta las 14:30/21:30 y en el interior del local.
(Maridaje con vinos Generosos 30,00 € pers.).
(Maridaje con vinos 23,00 € pers.).

(The menu we server to complete tables. Drinks not included)
By reservation only.
The menu will be served until 14:30/21:30 and only inside.
(Sherry wine selection 30,00€ pers.)
(Wine selection 23,00€ pers.)

MENÚ CLÁSICO

Nuestra aceituna*

Our olives

El origen de la tapa*

The origin of the "tapa"

Tortillita de Camarones

Traditional shrimp fritters

Langostinos al ajillo*

Garlic prawns and a dash of dry Sherry

Pulpo con espuma de patata*

Octopus with a warm potato foam

Cordero con salsa de lavanda*

Lamb with lavender sauce.

Torrija de nata con helado de tomillo

French toast and thyme ice cream

Precio por persona: 35,00€

(El menú se servirá a mesa completa. Bebidas no incluidas).
(Maridaje con vinos Generosos 20,00 € pers.).
(Maridaje con vinos 18,00 € pers.).

(The menu we server to complete tables. Drinks not included)
(Sherry wine selection 20,00€ pers.)
(Wine selection 18,00€ pers.)

IVA incluido

PESCADOS

Merluza a la roteña con un buerre blanc de fino. **19,50€**
Hake roteña style with a sherry sauces.

Lomo de Bacalao con arroz negro y alioli de vanilla.* **18,75€**
Confit of codfish served with squid ink colored rice

Corvina con espinacas y guiso de berberechos.* **19,50€**
Meager fish with spinach and clams stew.

Dorada con antiboise y esparragos verdes*. **18,50€**
Gilthead with antiboise and green asparagus.

Atun salvage con judias verde y remolacha fermentada **21,50€**
Wild tuna fish with green beans and fermented beetroot

CARNES

Magret de pato con meloceton asadoy salsa de miel de caña* **19,75€**
Duckbreast served with roasted peach and cane honey.

Pluma con puntaletta, aceitunas negras y queso azul* **18,50€**
Iberian pork with pasta puntaletta, black olives and blue cheese.

Entrecot de vaca con setas y ceriales deshidratada y aligot.* **21,50€**
Entrecote with dried cereals and mushrooms and aligot.

Cordero con "hamsa" y salsa de lavanda* **18,75€**
Lamb served with "hamsa" and lavander sauce.

Disponemos de Pan y cerveza sin gluten.

*POR FAVOR. Comunique SIEMPRE al camarero si Vd. es celíaco o sensible a otros alimentos **
EN CUMPLIMIENTO DEL REAL DECRETO 1420/2006. EL PESCADO CRUDO O SEMICRUDO QUE SE SIRVE, HA SIDO SOMETIDO AL TRATAMIENTO DE CONGELACIÓN PREVISTO EN EL CITADO REAL DECRETO.

IVA incluido

ENTRANTES

Las auténticas tortillitas de camarones. (Unidad) **2,00€**
Traditional shrimp fritters. (Per Unit)

Caviar caletero (Sardinas, manzana y huevas de arenque) **13,50€**
Rusian salad with apple, sardines and herring eggs

Trucha en vinagre de manzanilla " ceviche Gaditano"* **11,75€**
Trout in vinager

Caballa….."a la llama" con picadillo* **9,75€**
Marinated mackrel with traditional "picadillo"

Lomo de Salmonete con un puré de mostaza de algas.* **13,50€**
*Red mullet filet served with a seaweed mustard lavoured potatoe puree.**

Sopa de tomate en dos texturas con un tartar de carabinero* **9,50€**
Cold tomato soup with raw scarlet shrimp

Langostinos al ajillo Urium* **14,75€**
Garlic prawns with a dash of superior fine sherry

Salmon ahumado con apio, nueces y helado de picalilli*. **15,75€**
Smoked salmon served with green apple and piccalilli ice cream.

Pulpo con espuma de patata* **19,75€**
Octopus served with a warm foam of patatoes

Gazpacho de yogurt con anchoas, queso y hierbabuena* **5,75€**
Yoghurt gazpacho with cheese, anchovies and mint.

Foie con mermelada de amontillado * **13,75€**
Duckliver with a marmalade of sherry .

Tartar de atun de almadraba con remolacha fermentada **21.50 €**
Wild Tuna tartar with fermented beetroot

En Código de Barra disponemos de freidoras libre de gluten.
Todos nuestros platos requieren un tiempo de espera para su preparación.

IVA incluido