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

FINOS Y GENEROSOS

	Copa	Botella
Finos		
- **Tío Pepe** *(Bodega González Byass)*	1,80 €	14,00 €
- **Urium. Fino en Rama. 50cl** *(Bodegas Urium)*	3,00 €	19,00 €
- **Fino Cruzado Viejo.** *(Proyecto Las Botas. 50 cl.)*	4,00 €	25,00 €
- **Capataz. Fino Viejísimo.** *PX 100% (Bodegas Alvear.Montilla-Moriles)*	3,50 €	19,00 €
- **Tradición. Fino Viejo** *(Bodegas Tradición)*	4,50 €	
Manzanillas		
- **Solear** *(Bodegas Barbadillo)*	2,00 €	12,50 €
- **Micaela** *(Bodegas Barón)*	2,50 €	14,00 €
- **Castillo de Guzman** *(Albariza de Trebujena)*	3,00 €	
- **Maruja "Pasada" 50 cl** *(Bodegas Piñero)*	5,00 €	27,00 €
- **Manzanilla Apartada muy vieja.***(Proyecto Las Botas. 50 cl.)*	4,00 €	25,00 €
- **La Kika** *(Crianza más de 12 años bajo velo en Flor). (Bodegas Yuste)*	6,00 €	
Amontillados		
- **Tío Diego** *(Bodegas Valdespino)*	2,50 €	15,00 €
- **Urium** *(Bodegas Urium)*	4,00 €	30,00 €
- **Las Botas Perpendicular** *(Las Botas)*	6,00 €	35,00 €
- **Micaela** *(Bodegas Barón)*	3,00 €	19,00 €
- **Old Harvest Finest** *(Bodegas Ximenez-Spínola))*	6,50 €	40,00 €
Palo Cortado		
- **Urium** *(Bodegas Urium)*	4,50 €	30,00 €
- **Tradición "V.O.R.S." 30 años** *(Bodegas Tradición)*	9,50 €	
- **Las Botas Horizontal** *(Las Botas)*	6,50 €	39,00 €
Pedro Ximénez		
- **Osborne 1827** *(Bodegas Osborne)*	3,00 €	17,00 €
- **Urium** *(Bodegas Urium)*	4,50 €	35,00 €
- **Alvear. PX de añada** *(Bodegas Alvear. D:O. Montilla-Moriles)*	5,50 €	

** Prcios con IVA incluid*

FINOS Y GENEROSOS

	Copa	Botella
Moscatel		
- **Gloria** *(Bodegas Manuel Aragón)*	2,50 €	12,50 €
- **Vino de Naranja** *(Bodegas Gallardo)*	3,80 €	19,50 €
- **Noctiluca** *(Viñedos Verticales. La Axarquía. D.O. Málaga)*	4,50 €	
Olorosos		
- **Alfonso** *(González Byass)*	2,00 €	17,00 €
- **Castillo de Guzmán** *(Albarizas de Trebujena)*	3,00 €	
- **Tradición "V.O.R.S". 30 años** *(Bodegas Tradición)*	7,50 €	
Cream		
- **Solera 47** *(BodegasGonzález Byass)*	2,50 €	15,00 €
- **Canasta** *(BodegasWilliams & Humbert)*	2,50 €	13,00 €
Vermut		
- **Duque de Diano** *(Bodegas Genaro Cala)*	4,00 €	

ESPUMOSOS

	Copa	Botella
D.O. Cava		
- **Cava "Artesanal" Brut Nature** *(Variedad: Macabeo, Xarelo, Parellada)*	3,50 €	18,00 €
- **Laietá Brut Nature** (*Variedad : Chardonnay y Pinot Noir)*		29,00 €
D.O. Chanpagne		
- **Gobillard & Fils "Blanc Des Noirs"** *(Variedad: Pinot Noir y Pinot Meuniere)*		49 €

VINOS ROSADOS

D.O. La Mancha		
- **Laminio** *(Variedad: Syrah)*	2,50 €	14,00 €
D.O. Toro		
- **Perlarena** *(Variedad: Tinta De Toro, Syrah, Verdejo)*		15,50 €

* Precios con IVA incluido

VINOS BLANCOS

	Copa	Botella
V.T. de Cádiz		
- **Entrechuelos** *(Variedad: Chardonnay)*	2,50 €	14,50 €
- **Contratiempo** *(Variedad Moscatel de Alejandria)*	3,00 €	17,00 €
- **Atuna** *(Variedad: Chardonnay)*	2,80 €	16,00 €
- **El Muelle** (Variedad: Palomino)		18,00 €
- **Socaire** *(Fermentado. Variedad: Palomino)*	6,00 €	22,75 €
- **Exceptional Harvest Original** *(Bodegas Ximenez-Spínola)*	6,00 €	
- **Varietal PX Spínola Fermentación Lenta** *(Bodegas Ximenez-Spínola)*		
D.O. Jumilla		
- **Juan Gil** *(Variedad: Moscatel Seco)*	2,80 €	17,00 €
D.O. La Mancha		
- **Laminio** *(Fermentación en Tinaja. Variedad: Gewurztraminer)*	3,00 €	17,00 €
D.O. Ca. Rioja		
- **Nivarius** *(Semidulce)*	2,75 €	14,50 €
D.O. Rueda		
- **Balandro** *(Variedad:Verdejo Sauvignon Blancr)*	2,60 €	14,50 €
- **Finca La Colina 100 X 100** *(Variedad: Verdejo)*		19,00 €
- **Valdecuevas Cuveé** *(Variedad: Verdejo)*		23,00 €

* Precios con IVA incluido

VINOS BLANCOS

	Copa	Botella
D.O. Rías Baixas		
- **Dávila** *(Variedad: Albariño)*		18,50 €
- **Sesenta e Nove arrobas** *(Variedad: Albariño)*		30,00 €
- **Sin Palabras** *(Variedad: Albariño)*		22,00 €
- **Pinka. Ribeiro** *(Variedad: Caiño Blanco)*		26,00 €
D.O. Sierra de Málaga		
- **Filitas y Lutitas** *(Variedad:Moscatel y PX. La Axarquía)*		25,00 €
- **La Raspa** *(Variedad:Moscatel y Doradilla)*	2,80 €	17,00 €
D. O. Somontano		
- **Viñas del Vero** *(Variedad: Macabeo, Chardonnay)*	2,50 €	15,00 €
D. O. Monterrei		
- **Quinta Do Buble** *(Variedad: Godello)*		21,00 €
D.O. Bierzo		
- **La Claudina** (Variedad: Godello)		54,00 €
V.T. De Castilla		
- **Pago De Vallegarcia** (Variedad: Viognier)		28,00 €
D.O. Rioja		
- **Organza** (Variedad: Viura, Malvasía y Garnacha Blanca)		26,00 €

* Precios con IVA incluido

VINOS BLANCOS

Copa **Botella**

Alemania

- **Koehler-Ruprecht** (Variedad: Riesling)
  19.50 €
- **Kimich** (Variedad: Gewürztraminer)
  23,00 €

Chile

- **Grand Itata** (Variedad: Riesling y Moscatel)
  25,00 €

Francia

- **Domaine Montbourgeau "Etoile"** (Variedad: Savignin y Chardonnay) 28,00 €

Portugal

- **Barbeito** (Variedad: Malvasía) 4,00€

.

* Precios con IVA incluido

	Copa	Botella
V.T. de Cádiz		
- **Garum** *(Variedad: Merlot-Syrah-Petit Verdot)*	3,00 €	19,00 €
- **El Triángulo** *(Variedad: Tintilla)*	3,50 €	21,00 €
- **Tintilla** *(Variedad: Tintilla)*		31,00 €
D.O. Almansa		
- **Atalaya** *(Variedad: Garnacha Tintorera/Monastrell)*		22,00 €
D.O. Bierzo		
- **Losada** *(Variedad: Mencía)*		22,00 €
- **Ultreia Saint Jacques** (Variedad: Mencía)		20,00 €
V.T. de Extremadura		
- **PI .** *(Cabernet, Garnacha y Tempranillo)*		17,50 €
D.O. Jumilla		
- **Juan Gil "Etiqueta De Plata"** *(Variedad: Monastrell)*		19,50 €
D.O. Vinos de Madrid		
- **La Adolescente** *Crianza (Variedad:Garnacha centenaria)*		17,00 €
D.O.Ca. Priorat		
- **Nassos** *(Variedad: Garnacha)*		21,00 €

* Precios con IVA incluido

VINOS TINTOS

	Copa	Botella
D.O. C.a. Rioja		
- **Sierra Cantabria Selección** *(Variedad: Tempranillo)*	2,50 €	14,75 €
- **Biga de Luberri** *(Variedad: Tempranillo)*		18,00 €
- **Gregorio Martinez** *(Variedad: Tempranillo)*		19,50 €
- **El Buscador** *(Variedad: Tempranillo-Garnacha)*	3.10 €	18,00 €
- **Lealtanza Reserva** *(Variedad: Tempranillo)*		23,00 €
- **San Vicente** *(Variedad: Tempranillo)*		48,00 €
- **Vallobera MAGNUN** Crianza. (Variedad: Tempranillo)		30,00 €
D.O. Ribera Del Duero		
- **Ébano 6** *(Variedad: Tempranillo)*	2,75 €	14,00 €
- **Cantos de Torremilanos** *(Variedad: Tinta del País)*	3,10 €	18,50 €
- **Avan Viñedos Viejos** 18 meses barrica *(Variedad: Tempranillo)*		26,00 €
- **Figuero** Crianza. (Veriedad: Tempranillo)		24,00 €
- **Alonso Del Yerro** *(Variedad: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot)*		28,00 €
D.O. Ronda – Málaga		
- **La Depa** *(Variedad: Garnacha)*		19,50 €
D.O. Somontano		
- **Sers Singular** *(Variedad: Parraleta)*		19,50 €

VINOS TINTOS

	Copa	Botella
D.O. Toro		17,00 €
- **Avan Ok** *(Variedad: Tinta De Toro)*		22,00 €
- **Dominio Del Bendito** *(Variedad: Tinta De Toro)*	3,00 €	17,00 €
- **Vega Murillo** *(Variedad: Tinta De Toro)*		

** Precios con IVA incluido*

VINOS DULCES

(Por variedades)	Copa
Moscatel	
- **Gloria** *(Bodegas Manuel Aragón)*	2,50 €
- **Vino de Naranja** *(Bodegas Gallardo)*	3,80 €
- **Noctiluca.** *La acharquía (D.O. Málaga)*	4,50 €
Listán Sanluqueño *(Palomino)*	
- **Lacum** *(Gabriel Raya)*	5,00 €
Pedro Ximénez	
- **Pedro Ximénez** *(Bodegas Urium)*	4,50 €
- **Pedro Ximénez 1827** *(Bodegas Osborne)*	3,00 €
- **Alvear. PX de añada** *(Bodegas Alvear. D:O. Montilla-Moriles)*	5,50 €
Monastrell	
- **Dulce Crápula** *(Bodegas Crápula Wines)*	3,50 €
(Por estilos)	
Generosos de Licor	
- **Canasta** *(Williams & Humbert)*	2,50 €
Oportos (fortificados)	
- **Oporto "L.B.V."** *(Kopke)*	4,50 €
Sauternes. (Naturalmente Dulces)	
- **Château Closiot 2006** *(Bodega Chateau Closiot)*	7,50 €
Sidra de hielo	
- **20 Manzanas** *(Bodegas Valverán)*	5,50 €

** Precios con IVA incluido*