



El Barril De Orense Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/madrid-2/el-barril-de-orense>

C. De La Basílica, 15, Tetuán, 28020 Madrid, Spain
+34915553015,+34915553015 - barrildeorense.com

Categories

CONTINUAMOS CON

Infusiones y téis naturales

Starters

Caprichos del Mar

Postres

El Final Más Dulce

Mariscos frescos del día

Ensaladas y verduras de temporada



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

El Barril De Orense Menu



Entrées

SQUID

Soups

LOBSTER BISQUE

Seafood

OCTOPUS AND ORZO

Side Dishes

RICE

Sweet

CASTA DIVA MOSCATEL 7 €

Pizza

MEAT

Main

UVAS DE LA SUERTE

Sandwich

HOUSE SPECIAL 3 €

Carnes

SOLOMILLO EN SU JUGO CON FOIE FRESCO DE PATO 28 €

Para Picar

MIXED CROQUETTES

Té E Infusiones

TÉ ENGLISH BREAKFAST 4 €

Hot Drinks

CAFÉ BOMBÓN 4 €

Plato

TRADITIONAL GAZPACHO

Green Teas

JASMINE MONKEY KING 4 €

Cured Ham

JAMÓN IBÉRICO PURO BELLOTA 28 €

Huevos con fundamento (son de corral)

CHANQUETES DEL MAR MENOR CON HUEVOS CAMPEROS Y ESCAMA DE SAL 23 €

Entrantes Fríos

CEVICHE DE CORVINA Y GAMBA ROJA

Pan artesano

PANES ARTESANOS 3 €

Sopas y guisos

MARMITA DE MARISCO Y PESCADO DE ROCA 20 €

Cavas y Vinos

MARQUÉS DE RISCAL RED WINE

Grupo Tercero

LOMO DE MERLUZA A LA ROMANA 26 €

El Momento Dulce

PRESENTACIÓN DE BODEGA CONDE DE VILASEÑOR (D.O. RIOJA)

Fuera de Brasa

El Barril De Orense Menu



STEAK TARTAR DE SOLOMILLO
HECHO AL MOMENTO 26 €

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN

CROQUETAS CREMOSAS HECHAS
EN CASA. DIFERENTES CADA DÍA 14 €

VERDURAS DE TEMPORADA Y ENSALADAS FRESCAS

ENSALADILLA RUSA TRADICIONAL
CON BONITO DEL NORTE 10 €

LOS FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN

CALAMARES DE POTERA FRITOS
AL MOMENTO 21 €

**Cena de Gala Nochevieja 2022-
23 €150**

NUESTRA BODEGA

Aperitivo De Bienvenida

CAVA Y MARQUÉS DE CADAL ROSADO

Ingredients Used

SEAFOOD

Main Course

SELECCIÓN DE QUESOS AFINADOS
CON MEMBRILLO NATURAL Y
FRUTOS SECOS 21 €

TOURNEDO DE VACA MAYOR EN
REDUCCIÓN DE TRUFA NEGRA, FOIE Y
BOLETUS

Bebidas

CAPPUCCINO 4 €

COFFEE OR INFUSION

Refrescantes y Ligeros

HELADOS DE CREMA DE LECHE 8 €

SORBETES DE FRUTAS BATIDOS
AL VODKA CAVA 11 €

Fresh fish of the day - Outside of grill

RODABALLO ESTILO GUETARIA.
(MÍNIMO 2 PERSONAS PRECIO POR
PERSONA) 32 €

CHIPIRONES DE ANZUELO AL
AJILIMÓJILI 23 €

POSTRES REFRESCANTES Y LIGEROS

CARPACCIO DE PIÑA Y MANGO CON
SORBETE DE FRUTAS 8 €

SORBETES AL NATURAL 8 €

Pescados frescos de lonja - pescados a la brasa de carbón

RAPE DE TRIPA NEGRA AL AJO
DORADO (MÍNIMO 2 PERSONAS
PRECIO POR PERSONA) 26 €

MERLUZA DE BURELA A LA
BRASA, DIFERENTES CORTES 27 €

Pescados frescos de lonja - fuera de brasa

LUBINA DE ESTERO A LA SAL
(MÍNIMO 2 PERSONAS PRECIO POR
PERSONA) 26 €

LENGUADO DE COSTA ASADO CON
SU PIEL (400 GRS.) 32 €

Solomillo, ¿como te gusta?

El Barril De Orense Menu



TRADICIONAL SOLOMILLO DE VACA MADURA A LAS BRASAS 26 €

SALTEADO DE SOLOMILLO EN SU JUGO AL AJO RÚSTICO 24 €

Dessert

ALMEJAS DE CONCHA FINA A LA SARTÉN 30 €

TIRAMISU 8 €

COULANT DE CHOCOLATE FLUIDO Y CREMA HELADA DE TURRÓN SUPREMO

Cafes

DECAFFEINATED BEANS 3 €

VIENNESE COFFEE 5 €

IRISH COFFEE 6 €

Beverages

COPA DE CHAMPAGNE G.H. MUMM CORDON ROUGE

VINO BLANCO PAZO DE SAN MAURO-ALBARIÑO

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS), APERITIVOS, CERVEZAS Y REFRESCOS

Carnes seleccionadas a las brasas

CHULETA DE VACUNO MAYOR A LA PARRILLA. IDEAL PARA COMPARTIR. (MÍNIMO 2 PERS. PRECIO POR PERS. . 32 €

LOMO BAJO DE VACA MADURADA AL CARBÓN DE ENCINA 26 €

BUTIFARRA FRESCA CON MONCHETAS (ALUBIAS BLANCAS) 15 €

Postres

QUESO POSTRE. IDEAL PARA COMPARTIR 12 €

SCOTCH COFFEE 6 €

RED FRUIT INFUSION 4 €

CAFÉ ARABICA E INFUSIONES NATURALES

El Final Más Dulce

COULANT DE CHOCOLATE CALIENTE (15 MINUTOS) 9 €

TARTA DE QUESO HECHA EN CASA CON CAMELO TOFFEE 8 €

HOJALDRE DE MANZANA HECHO AL MOMENTO 9 €

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE AL CAMELO TOSTADO 8 €

Mariscos frescos del día

OSTRAS NAPOLEÓN DE LA RÍA DE AROSA (EN TEMPORADA). 6 PIEZAS 33 €

GAMBA BLANCA DE HUELVA AL PESO, COCIDA O PLANCHA (AL PESO, KGRS. 170 €

GAMBA ROJA DE SANTA POLA AL PESO, COCIDA O PLANCHA (AL PESO, KGRS. 195 €

CARABINEROS DE ISLA CRISTINA A LA PARRILLA (AL PESO, KGRS. 170 €

Ensaladas y verduras de temporada

ENSALADA DE LECHUGA VIVA, AGUACATE, TRIGUEROS, MANZANA VERDE, RABANITOS Y CEBOLLA ROJA AL ALIÑO DE MOSTAZA 15 €

SELECCIÓN DE TOMATES DE TEMPORADA, BONITO DE CAMPAÑA Y CEBOLLETA DULCE 18 €

PARRILLADA DE VERDURAS BRASEADAS CON SALSA ROMESCO 16 €

El Barril De Orense Menu



ALCACHOFAS FRESCAS A LA
PARRILLA CON CRISTAL DE SAL. 19 €
(EN TEMPORADA)

**Arroces - elaborados con el
mejor arroz de calasparra -
(mínimo 2 personas - precio
por persona)**

MARINERO DE MARISCO LIMPIO,
PARA NO MANCHARSE 23 €

NEGRO A LA TINTA DEL CALAMAR 24 €

ARROZ CON CHIPIRONES Y
VERDURAS DE TEMPORADA 24 €

ARROZ CON CARABINERO DE ISLA
CRISTINA 28 €

**Vinos y destilados para los
postres (copa)**

P.X. SANCHEZ ROMATE 6 €

PEDRO XIMÉNEZ TRADITION YOU 9 €

1413 TOKAJI DISZNOKO EDES
SZAMORODNI 8 €

MOSCATEL "GRAN FEUDO" FROM
CHIVITE

Starters

BOQUERONES VICTORIANOS
FRITOS A LA ANDALUZA 14 €

JAMÓN DE PUERRO

TERRINA DE FOIE Y DÁTILES CON
CONFITURA DE HIGOS Y PAN DE ROSAS

CARABINERO GIGANTE AL HORNO CON
SU CORAL

SORBETE REFRESCANTE DE FRUTOS
ROJOS

Caprichos del Mar

TARTAR DE SALMÓN REAL DE
ALASKA CON AGUACATE, AL
ALIÑO DE MOSTAZA Y LIMA 24 €

PULPO DE PEDRERO A LA BRASA
CON ALI-OLI LIGERO 24 €

PULPO DE PEDRERO A LA
GALLEGA CON CACHELOS Y
ACEITE DE PIMENTÓN 24 €

BRANDADA DE BACALAO AL
GRATÉN 16 €

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00 (6
UDS. 21 €

Infusiones y té naturales

INFUSIÓN DE ROOIBOS 4 €

DARJEELING, BADAMTAM FOP 4 €

PU ERH (RED TEA) 4 €

BLACK TEA WITH CINNAMON 4 €

GREEN TEA WITH VANILLA 4 €

ORGANIC CHAMOMILE, PENNYROYAL,
AND LINDEN

CONTINUAMOS CON

MARQUÉS DE CODOI BLANCO

SALTEADO DE ALCACHOFAS SOBRE
CREMA DE BOLETUS

CONDE DE VILASEÑOR CRIANZA

ATÚN ROJO A LA PAELLA CON
CONTOTEONS

CONDE DE VILASEÑOR RESERVA

TACO CARNE ROJA A LA PAELLA CON
PATATA Y PIÑONES

CONDE DE VILASEÑOR GRAN RESERVA

SORBETE DE MANGO Y SURTIDO DE
POSTRES DE LA CASA

El Barril De Orense Menu

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)



El Barril De Orense Menu



El Barril De Orense

C. De La Basílica, 15, Tetuán,
28020 Madrid, Spain

Opening Hours:
Friday 12:30-24:00

Made with [Menu](#)

