

ALTA COSTURA

cocina que hila fino



caprichos DE TALLER

Marinera

2,90€ ...    

Caballito

2,80€ ...  

Aperitivo de pimientos asados y sardina ahumada

3,80€ ...   

Vieira flameada con kimchi

5,50€ ...  

Croqueta de jamón de bellota y su velo

2,80€ ...  

♥ Croqueta de marmitako de atún rojo

3€ ...   

Croqueta de espinaca, gambas y piñones

2,80€ ...      

♥ Buñuelo meloso de bacalao

3€ ...    

Alcachofa confitada en AOVE, escabeche de cítricos y piñones

6€ ...  

**El chef te sugiere añadirle foie (+2,5€)*

Ensaladilla de pulpo, gamba blanca y sus jugos

15€ ...    

Nuestro torrezno de chato murciano y ralladura de lima

6,7€ ... 

CORTES *a medida*

Tartar de atún rojo con toque de salsa japonesa

24€ ...  

Sashimi de atún rojo

15€ | 28€ ...  

Elige la parte de atún que más te guste

Tataki de atún rojo envuelto en oblea de arroz y ponzu

28€ ...   

♥ Morrillo de atún rojo con tomate dulce

28€ ... 

Huevos camperos, patatas fritas y dados de atún rojo

28€ ...   

Ijada de atún rojo a las brasas del *Kamado de Joe*

24€ | 36€ | 48€ ... 
200gr 300gr 400gr

TENDENCIAS *de pasarela*

Gamba blanca con ajillo de albariño al momento

20€ ...  

★ Nuestro tartar de pescado de lonja, AOVE y ralladura de lima

20€ ... 

PRIMER PREMIO CONCURSO "LIMÓN VERNA 2025"

Pulpo de roca a la brasa, rabanitos y romesco

20€ ...    

♥ Las bravas de Arola

11€ ...   

Huevos camperos, patatas fritas y guanciale

14€ ...  

♥ Canelón de cocido tradicional, carbonara del estudiante y parmesano

9,50€ ...     

Wok de brócoli, gambones, leche de coco y curry

18€ ...  

Indica el grado de picante deseado al personal de sala

Bacalao frito y tomate dulce

12€ | 20€ ...   

Jamón Gran Selección

12€ | 22€

Mix de quesos

12€ | 24€ ... 

Tomate de temporada, ventresca* y encurtidos

12€ | 19€ ...  

**Consulta otras opciones al personal de sala*

Ensalada de burrata con rúcula y canónigos, pesto de almendra marcona, nueces y marinado de cherrys

18€ ...   

PIEZAS *de autor*

Arroz meloso de costilla, secreto ibérico y boletus *mínimo 2 personas*

18€ ... 

Arroz de salmonete y habitas baby

mínimo 2 personas

20€ ...  

Lomo alto de vaca *Premium* a la brasa del Kamado de Joe 350gr

35€

Solomillo *Angus* 200gr

32€

T-Bone de vaca *Premium*

Pregunta por el peso de las piezas disponibles al personal de sala

75€/Kg

Secreto ibérico de bellota 250gr

28€ ... 

Los callos de `Trifón`

20€ ...  

Cachopo *Okelan* XXL crunchy

23€ ...   

Chorizo criollo de wagyu, guacamole y pico de gallo

12€ ... 

♥ Manitas de cerdo rellenas de carrillera y parmentier de queso ahumado

23€ ...   

Mini burger de pollo campero, gouda, encurtidos y mayonesa de soja

6€ ...     

Doble smash burger , huevo campero, cheddar y pan brioche

9,5€ ...  

Brioche de cabeza de lomo a baja temperatura, mayonesa de cítricos y soja

8€ ...    

Montadito solomillo de Angus en pan de cristal

7€

**El chef te sugiere añadirle foie (+2,5€)*

ALTA MAR *alta costura*

Ostra gallega 	3,80€
Ostra francesa 	4,90€
Almejas al ajillo con piñones 	20€
Almejas a la marinera   	20€
Calamar a la plancha 	s.m.
Calamar a la andaluza  	s.m.
Lecha 	s.m.
Lubina 	s.m.
Dorada 	s.m.
Gallopiedo 	s.m.
Gallineta 	s.m.
Salmonete 	s.m.
Rodaballo 	s.m.

Todos los pescados pueden ser elaborados a la *plancha*, *Kamado de Joe* o *fritos*.
Elige la opción que más te guste.

**El precio de estos productos varía en función de los precios de mercado (s.m.).
Pregunta al personal de sala el precio que desees saber antes de marchar tu plato.*

el complemento

PERFECTO

La torrija de *El Refugio de Juanfran*

7,5€ ...   

♥ Tarta melosa de quesos D.O. de la chef *AnaCris Ruz*

12€ ...   

Milhoja de crema pastelera y helado

8,5€ ...    

Piña braseada y su ron

6,8€ ...    

Chocolat & foundant

8€ ...   

Disponemos de opciones *sin gluten*.
Consulta a nuestro personal de sala.

♥
favorito



GLUTEN



HUEVO



LÁCTEOS



SOJA



SULFITOS



MOSTAZA



PESCADO



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



FRUTOS
CÁSCARA



APIO



SÉSAMO

carta de vinos

BLANCOS

Murillo Animoso 2022	16€
VERDEJO · RUEDA	
Viña Cartín 2022	20€
ALBARIÑO · RIAS BAIXAS	
Tiro al Blanco Godello Puro 2020	23€
GODELLO · RIBEIRO	
Quintaluna 2020	26€
VERDEJO · RUEDA	
Do Ferreiro 2020	27€
ALBARIÑO · RIAS BAIXAS	
Agape Riesling Expression 2021	28€
RIESLING · ALSACIA	
Ramiro Ibáñez Ube Miraflores 2021	30€
MONASTREL · CAVA	
Borgo del Tiglio Milleuve 2021	31€
MEZCLA 5V. · FRIULI	
Terlano Gewurtraminer 2020	32€
GEWURTRAMIN. · ALTO ADIGE	
Tricó 2019	34€
ALBARIÑO · RIAS BAIXAS	
Abel Mendoza Malvasía	38€
MALVASÍA · RIOJA	
Jorge Piernas Soldados de Cuera 2021	40€
MACABEO · BULLAS	
Gerad Bolulay Sancerre 2022	43€
SAUVIG. BLANC. · LOIRA	
Francois Chidaine Tendre Clos Habert 2019	45€
CHENIN BLANC. · LOIRA	

Ossian 2020 46€

VERDEJO · RUEDA

Do Ferreiro Cepas Vellas 2021 49€

ALBARIÑO · RIAS BAIXAS

Duplesis Chablis Montee de Tonerre 70€

CHARDONNAY · BORGOÑA

TINTOS

Raul Pérez/Castro Ventosa.
Castro Valtuille 2022 15€

TEMPRANILLO · BIERZO

Abel Mendoza Jarrarte 2022 18€

TEMPRANILLO · RIOJA

López Cristobal Roble 2021 20€

TEMPRANILLO · RIBERA DUERO

Bruma C.Q. (Casa Quemada) 2022 22€

MONASTREL · JUMILLA

Pura Viña Monastrel 2021 23€

MONASTREL · BULLAS

Costers del Priorat Pissarres 2021 24€

GARNA./CARIÑ. · PRIORATO

Antídoto 27€

TEMPRANILLO · RIBERA DUERO

Finca Moncloa 27€

MEZCLA 4V. · CÁDIZ

Casa Castillo El Molar 2021 29€

GARNACHA · JUMILLA

Chave Selection Cotes du Rhone
Mon Coeur 19 29€

SIRAH/GARNACH. · RODANO NORTE

Pujanza Valdepoleo 2019 30€

TEMPRANILLO · RIOJA

Viña Sastre Crianza 2020	32€
TEMPRANILLO · RIBERA DUERO	
Jorge Piernas Sirah	32€
SIRAH · BULLAS	
Chiara Boschis Dolcetto d'alba 2022	35€
DOLCETTO · PIAMONTE	
El Sequé 2020	39€
MONASTREL · ALICANTE	
Artadi Viñas de Gain	40€
TEMPRANILLO · RIOJA	
Lavia Paso Malo 2020	45€
MONASTREL · BULLAS	
Casa Gorro Tokyo Gómez Rojo	45€
MONAST./GARN. · JUMILLA	
Pago de Carraovejas	50€
TEMPRANILLO · RIBERA DUERO	
Mayard Chateauneuf du Pape Clos Calvaire 18	53€
GARNA./OTRAS · RODANO SUR	
Casa Castillo Las Gravas 2021	62€
MONASTREL/G. · JUMILLA	
Caprili Bruenllo di Montalcino 2017	64€
SANGIOVESE. · TOSCANA	
1076 de Alma de Carraovejas 2019	76€
TEMPRANILLO · RIBERA DUERO	

GENEROSOS

González Byas Fino Tío Pepe	18€
PALOMINO · JEREZ	
La Riva Manzanilla Fina	23€
PALOMINO · SANLUCAR	

ESPUMOSOS

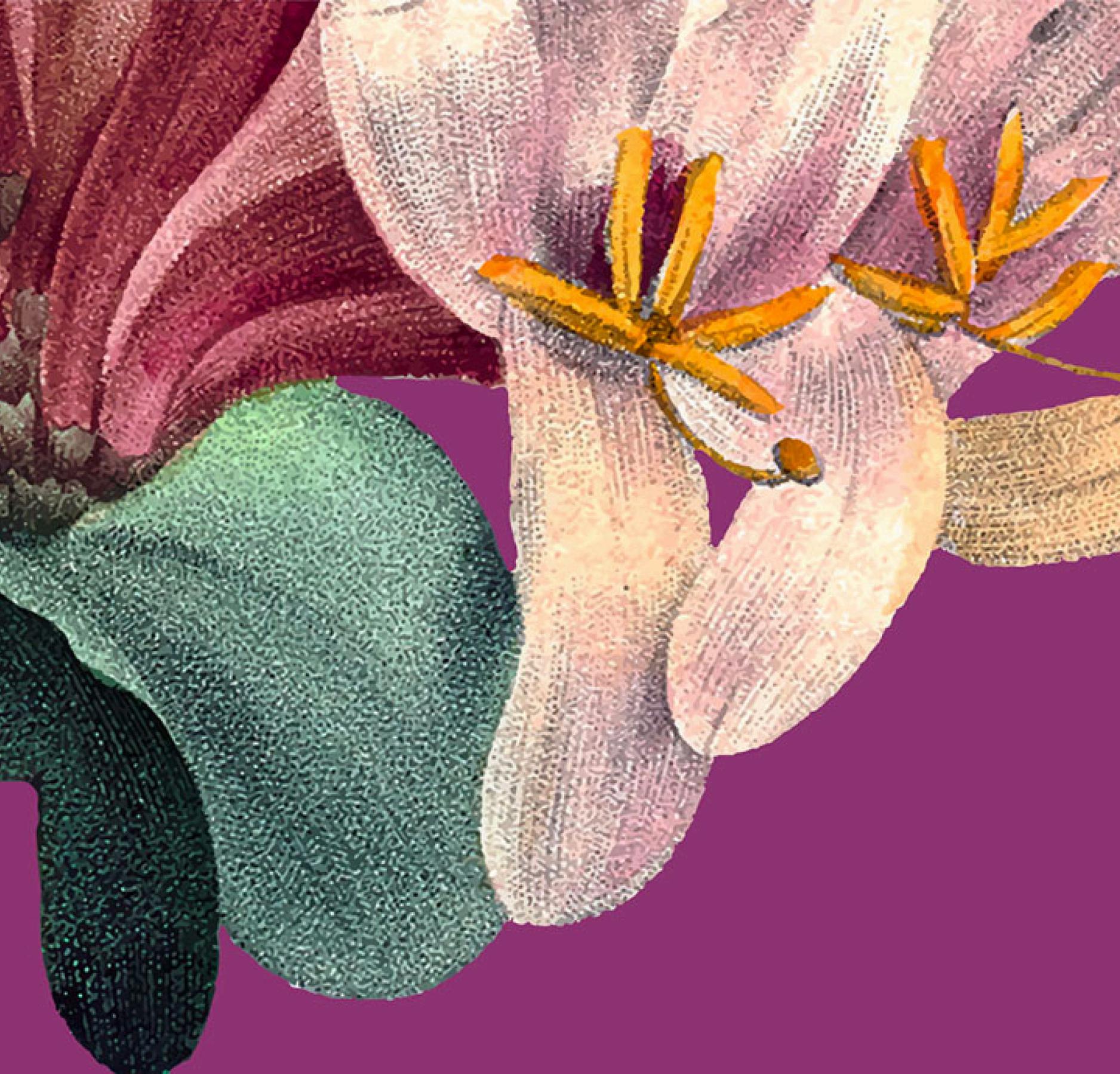
María Casanovas Brut de Bruts	20€
MEZCLA 3V. · CAVA	
Aus Pet Nat 2022	23€
XARELO · CAVA	
De Nariz Dosage Zero Zero	27€
MONASTREL · CAVA	
Casa Rojo Moltó Negre	27€
TREPAT · CAVA	
Alta Alella Laieta 2018	34€
CHARD./P.NOIR · CAVA	
Can Rafols Climax 2018	37€
XARELO/OTRAS. · PENEDES	
Recadero Terrers 2019	40€
XARELO/MAC. · CORPINAT	
Diebolt Vallois Blanc de Blancs	64€
CHARDONNAY · CHAMPAGNE	
Paul Bara Brut Reserve	64€
PINOT NOIR · CHAMPAGNE	

ROSADOS

Antídoto Roselito 2022	19€
TEMP./ALVILLO · RIBERA DUERO	
Viña Sastre Marcelina Gómez	20€
TEMPRANILLO · RIBERA DEL DUERO	

DULCES

Grand Tokaj Szamorodni Edes	20€
FURMINT · TOKAJ	
Aus Pet Nat 2022	23€
MOSCATEL · ALICANTE	
De Nariz Dosage Zero Zero	28€
MONASTREL · JUMILLA	



Alguien dijo alguna vez que el arte debe enseñar, conmover y complacer.

 altacosturarestaurante
www.restaurantebarraaltacostura.com

