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

3€ ...

♥ Croqueta de marmitako de atún rojo

3€ ...

Croqueta de espinaca, gambas y piñones

2,90€ ...

♥ Buñuelo meloso de bacalao

3€ ...

Alcachofa confitada en AOVE, escabeche de cítricos y piñones

6€ ...

El chef te sugiere añadirle foie (+2€)

Nuestro torrezno murciano

8,50€ ...

♥ favorito

GLUTEN · HUEVO · LÁCTEOS · SOJA · SULFITOS · MOSTAZA · PESCADO · MOLUSCOS · CRUSTÁCEOS · FRUTOS CÁSCARA · APIO · SÉSAMO

CORTES *a medida*

Tartar de atún rojo con toque de salsa japonesa

24€ ···

Sashimi de atún rojo

15€ | 28€ ···

Tataki de atún rojo 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

24€ | 36€ | 48€ ···

200gr 300gr 400gr

TENDENCIAS *de pasarela*

Nuestro tartar de pez limón marinado a nuestro gusto

25€ ···

PRIMER PREMIO CONSURSO *"LIMÓN VERNA 2025"*

favorito

GLUTEN · HUEVO · LÁCTEOS · SOJA · SULFITOS · MOSTAZA · PESCADO · MOLUSCOS · CRUSTÁCEOS · FRUTOS CÁSCARA · APIO · SÉSAMO

Pulpo de roca a la brasa, rabanitos y romesco

23€ ...

Las bravas de *Arola*

12€ ...

Huevos camperos, patatas fritas y panceta ibérica

16€ ...

Canelón de cocido tradicional, carbonara del estudiante y parmesano

11,50€ ...

Wok de brócoli, gambones, leche de coco y curry

19,50€ ...

Indica el grado de picante deseado al personal de sala

Bacalao frito y tomate dulce

12€ | 24€ ...

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

19€ ...

favorito

GLUTEN · HUEVO · LÁCTEOS · SOJA · SULFITOS · MOSTAZA · PESCADO · MOLUSCOS · CRUSTÁCEOS · FRUTOS CÁSCARA · APIO · SÉSAMO

PIEZAS *de autor*

Arroz del chef *(mínimo 2 personas)*

POR ENCARGO · *Pregunta al personal de sala por los arroces del día*

21€ ···

Lomo alto de vaca *Premium* *350gr*

35€

Solomillo *Angus* *200gr*

35€

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*´

22€ ···

Chorizo criollo de wagyu, guacamole y pico de gallo

15€ ···

Manitas de cerdo rellenas de carrillera y parmentier de queso ahumado

25€ ···

Doble smash burguer , huevo campero, cheddar y pan brioche

11€ ···

favorito

GLUTEN · HUEVO · LÁCTEOS · SOJA · SULFITOS · MOSTAZA · PESCADO · MOLUSCOS · CRUSTÁCEOS · FRUTOS CÁSCARA · APIO · SÉSAMO

Brioche de cabeza de lomo a baja temperatura con mayonesa de cítricos

10,50€

Montadito solomillo de Angus en pan de cristal

7€

El chef te sugiere añadirle foie (+2€)

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.
Gallopedro	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.*

favorito

GLUTEN · HUEVO · LÁCTEOS · SOJA · SULFITOS · MOSTAZA · PESCADO · MOLUSCOS · CRUSTÁCEOS · FRUTOS CÁSCARA · APIO · SÉSAMO

el complemento PERFECTO

Nuestra torrija de pan brioche en leche de coco con helado de turrón y crumble

7,5€ ···

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

12€ ···

Milhoja de crema pastelera y helado foundant

8,5€ ···

Piña braseada y su ron

6,8€ ···

Tres chocolates en tres texturas

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

	Precio Botella	*Copa*
Familia Pacheco Blanco 2025 (Airén, Jumilla)	19,00€	3,80€
Araquín Verdejo 2024 (Verdejo, Rueda)	21,00€	
Viña Cartín Albariño 2024 (Albariño, Rías Baixas)	23,00€	4,60€
Pura Viña Macabeo 2024 (Macabeo, Bullas)	25,00€	
Tiro al Blanco Godello Puro 2024 (Godello, Ribeiro)	26,00€	5,20€
Do Ferreiro 2024 (Albariño, Rías Baixas)	29,00€	5,80€
Agapé Riesling Expression 2021 (Riesling, Alsacia, Francia)	31,00€	
Barco del Corneta 2022 (Verdejo, Rueda)	32,00€	
Terlano Gewurtraminer (Gewurtraminer, Alto Adige, Italia)	32,00€	
Cerrón Matas Altas Blanco 2024 (Airén y otras, Jumilla)	35,00€	
Albamar Ceibo 2024 (Godello, Valdeorras)	35,00€	
Tricó 2022 (Albariño, Rías Baixas)	38,00€	
Ismael Gozalo Sin Nombre 2021 (Verdejo, Rueda)	38,00€	
Gran Mein Blanco 2022 (Godello y otras, Ribeiro)	46,00€	
Gerard Boulay Sancerre Tradition 2024 (Sauvignon Blanc, Loira, Fr.)	46,00€	
Do Ferreiro Cepas Vellas 2023 (Albariño, Rías Baixas)	48,00€	
Ossian 2022 (Verdejo, Rueda)	48,00€	

TINTOS

	Precio Botella	*Copa*
Familia Pacheco Monastrell Orgánico 2025 (Monastrell, Jumilla)	19,00€	3,80€
Bruma Marín 2024 (Monastrell, Jumilla)	21,00€	
Raúl Pérez Castro Ventosa Castro de Valtuille 2021 (Mencía, Bierzo)	21,00€	4,60€
Abel Mendoza Jarrarte 2021 (Tempranillo, Rioja)	22,00€	
López Cristóbal Roble La Linde 2025 (Tinta del País, Ribera del Duero)	24,00€	
Envínate Albahra 2023 (Garnacha Tintorera, Almansa)	24,00€	
Frank Balthazar Côtes du Rhône 2022 (Garnacha, Syrah, Ródano, Frn.)	27,00€	
Antídoto 2024 (Tinta del País, Ribera del Duero)	28,00€	5,80€
Cerrón Matas Altas 2024 (Monastrell, Jumilla)	29,00€	
La Mateo Vendimia 2023 (Tempranillo y otras, Rioja)	30,00€	
Casa Castillo El Molar 2023 (Garnacha, Jumilla)	31,00€	
Pujanza Valdepoleo 2021 (Tempranillo, Rioja)	32,00€	
Viña Sastre Crianza 2022 (Tinta del País, Ribera del Duero)	34,00€	
Abel Mendoza Cuarentaycinco 2021 (Tempranillo, Rioja)	37,00€	
Jorge Piernas Caliza en los Bolsillos 2023 (Monastrell y M., Bullas)	37,00€	
El Sequé 2022 (Monastrell, Alicante)	40,00€	
Artadi Viñas de Gain 2022 (Tempranillo, Rioja)	42,00€	
Pago de Carraovejas 2023 (Tinta del País, Ribera del Duero)	53,00€	
Casa Castillo Las Gravas 2021 (Monastrell, Jumilla)	62,00€	
Eduardo Eguren CDvin 2019 (Garnacha, Rioja)	62,00€	
Milsetentayseis de Alma Carraovejas 2020 (Tinta del País, R. Duero)	76,00€	

ALTA COSTURA

GENEROSOS

	Precio Botella - Copa
La Riva Manzanilla Fina Miraflores Baja (Palomino, Sanlúcar)	29,00€

ESPUMOSOS

	Precio Botella - Copa	
Pedro Martínez Burete (Mezcla 3V, Cava)	21,00€	4,40€
María Casanovas Brut de Bruts (Mezcla 3V, Cava)	24,00€	
De Nariz Dosage Zero Rosado (Monastrell, Cava)	27,00€	
Colet Grand Cuvée 2019 (Chardonnay, Cava)	30,00€	
Alta Alella Laietà Gran Reserva 2021 (Chardonnay y otras)	37,00€	
Diebolt-Vallois Blanc de Blancs (Chardonnay, Champagne)	75,00€	
Paul Bara Brut Réserve (Pinot Noir, Champagne)	75,00€	
Louis Roederer Colección 246	80,00€	
Veuve Clicquot Brut	80,00€	
Pertois Moriset Rosé (Chardonnay, Champagne)	88,00€	

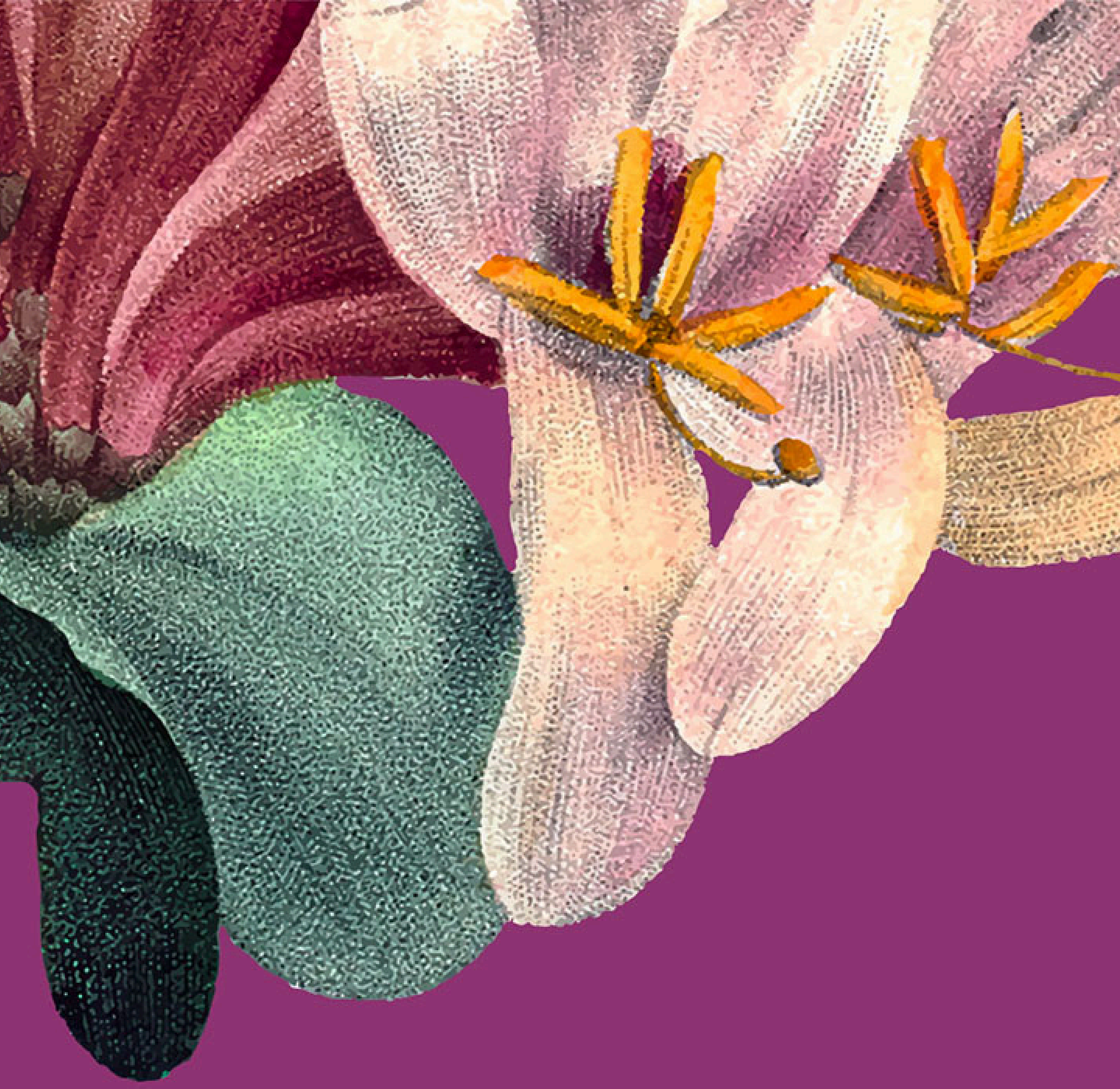
ROSADOS

	Precio Botella - Copa
Olivares Rosado 2024 (Monastrell, Jumilla)	20,00€

DULCES

	Precio Botella - Copa
Grand Tokaj Szamorodni Édes 2021 0,5L (Furmint, Tokaj, Hungría)	25,00€
Casta Diva Cosecha Miel 2023 3/8 (Moscatel, Alicante)	27,00€
Olivares Dulce 2020 0,5 (Monastrell, Jumilla)	32,00€

ALTA COSTURA



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

altacosturarestaurante

www.restaurantebarraaltacostura.com

