

COMPARTIMOS Y TAPEAMOS / TO SHARE

Empanadas argentinas (por unidad) (G) / consultar sabores Argentine empanadas (per unit) / ask about flavors Empanades argentines (per unitat) / preguntar pels sabors	3,50
Croquetas de la abuela (3 unidades por sabor) Grandma's croquettes (3 units per flavor) Croquetes de l'àvia(3 unitats per sabor) Jamón Iberico/Iberian ham/Pernil ibèrics (G,L,H,SF,P) Setas/Mushrooms/Bolets (G,L,H,P) Sugerencias del chef (G,L,H,P)	6,50
Gilda - anchoa/boquerón, oliva, piparra (1 unidad) CR,H,P,SF Gilda - anchovy, olive, pickled pepper (per unit) Gilda - anxova, oliva, bitxo en vinagre (per unitat)	3,00
Matrimonio de boquerón y anchoa, con olivas. 4 unidades de cada en mariposa (CR,P,SF) Anchovy and White Anchovy Pairing, with olives. 4 butterfly-cut pieces of each Matrimoni de seitó i anxova, amb olives. 4 unitats de cada en papallona	15,50
Mix olivas y queso pecorino en aceite de oliva (L) Mix of olives and Pecorino cheese in olive oil Barreja d'olives i formatge Pecorino en oli d'oliva	5,50
Olivas artesanales aliñadas Artisan olives marinated Olivas artesanals aliñades	3,10
Tortilla de patatas con cebolla (H) Spanish omelette with onions Truita de patates amb ceba	5,50
Patatas bravas (H,SF) Spicy potatoes Patates braves	6,00
Patatas chips (G) Potato chips Patates xips	2,90
Berenjenas crujientes con miel de caña (G) Crispy Eggplants with Cane Honey Albergínies cruixents amb mel de canya	7,50
Provoleta gratinada y tomatitos asados (L,G) Grilled Provolone Cheese with Roasted Cherry Provoleta gratinada amb tomàquets cherry rostits	9,00
La Barrel - surtido de quesos e ibéricos (L,F) La Barrel - Assorted Cheeses and Iberian Cured Meats La Barrel - assortiment de formatges i ibèrics	17,50
De ibéricos y curados (SF) Iberian and Cured Meats D'ibèrics i curats	16,00
De quesos de temporada y proximidad (L) Seasonal and local cheeses De formatges de temporada i proximitat	14,00
De pernil ibérico (SF) Iberian Ham De pernil ibèric	15,00

NUESTRAS TABLAS Y TABLITAS / OUR PLATTERS

ALGO FRESCO Y LIGERO / FRESH AND LIGHT

Ensalada de tomate de temporada y burrata italiana di bufalla (FC,L) Seasonal tomato salad with italian buffalo burrata amanida de tomàquet de temporada amb burrata italiana de búfala	12,00
Escalibada de la huerta a la brasa con migas de rulo de cabra (L) IGrilled Garden Vegetables with Goat Cheese Crumbs Escalivada de l'horta a la brasa amb molles de rulo de cabra	13,00
Ensaladilla rusa con taquitos de Bonito o Atún (SF,P,H) Russian Salad with Diced Bonito or Tuna Ensaladilla russa amb daus de bonítol o tonyina	8,80

DE GUIOS Y CUCARAS / STEW AND SPOON DISHES

Ñoquis caseros en salsa pesto rojo, guiso de tomatitos y burrata (L,G,FC,H) Homemade Gnocchi in Red Pesto Sauce, Tomato Stew, and Burrata Nyoquis casolans amb salsa pesto rossa, guisat de tomàquets i burrata	12,50
Los huevos rotos Barrel con yema curada, jamón y trufa de temporada (H,SF,SJ) Barrel-Style Broken Eggs with Cured Yolk, Ham, and Seasonal Truffle Els ous trencats Barrel amb rovell curat, pernil i tòfona de temporada	14,50
Canelón rustido gratinado (G,H,L,SF,SJ) Gratinated Roasted Cannelloni Caneló rostit gratinat	14,50
Meloso de carrilleras con parmentier de patata (L) Braised beef cheeks with potato parmentier Melós de galtes amb parmentier de patata	17,50

DE LA PESCA Y LA LONJA / FROM THE BATCH AND FISH MARKET

Calamares a la andaluza con mayonesa de anchoas (H,SF,P,M,G) Andalusian-Style Calamari with Anchovy Mayonnaise Calamars a l'andaluza amb maionesa d'anxoves	18,00
Chipirones a la plancha con padrones y su guarnición (M,P,G) Grilled Baby Squid with Padrón Peppers and Garnish Xipirons a la planxa amb pebrots de Padrón i la seva guarnició	17,00
Zamburiñas a la pancha y sus ajetes confitados (M) Grilled scallops with confit garlic Zamburinyes a la planxa amb alls tendres confitats	14,50
Gamba roja de Palamos a la plancha (CR) Grilled red prawns from palamós Gamba vermella de Palamós a la planxa	S/M
Pata de pulpo a la plancha con su parmentier al ajo y ajitos tostados (L,P,SF) Grilled octopus leg with garlic parmentier and toasted garlic Pota de pop a la planxa amb parmentier d'all i alls torrats	18,00
Pesca del día (P) Catch of the day Peix del dia	S/M

Más por aquí
More on next page

NUESTROS CORTES DE CARNE / OUR MEAT CUTS

Milanesa de ternera o de pollo a la napolitana (G)(H)	14,00
Veal or chicken Milanese Neapolitan style Milanesa de vedella o pollastre napolità	
Picanha madurada en Carpaccio con pecorino y aceite trufado (SF,L)	18,00
Aged Picanha Carpaccio with Pecorino and Truffle Oil Picanha madurada en carpaccio amb pecorino i oli de tòfona	
Steak tartar de solomillo de ternera (L,H,SF)	24,00
Beef tenderloin steak tartare Steak tartar de filet de vedella	
Solomillo de ternera con foie a la plancha (L,H,SF)	24,00
Beef Tenderloin with Foie Gras Filet de vedella amb foie	
Asado de tira a baja temperatura con su demiglas (SF)	23,00
Slow-Cooked Short Ribs with Demi-Glace Costella de vedella a baixa temperatura amb demi-glace	
Presa ibérica adobada y a la plancha (SF)	21,00
Marinated and grilled Iberian pork shoulder Presa ibèrica adobada i a la planxa	
Jarrete de ternera pirenaica (1200g) para 3 personas mínimo (SF)	45,00
Pyrenean veal shank (1200g) for 3 people minimum Jarret de vedella pirinenca (1200g) per 3 persones mínim	



NUESTROS BOCATAS GOURMET / OUR GOURMET SANDWICHES

La Helena - Fresco bocadillo de queso griego, tomatitos secos, rúcula, hojas de albahaca y ligera salsa al pesto (G,L,FC)	8,50
Fresh sandwich with greek cheese, dried cherry tomatoes, arugula, basil leaves, and a light mustard dressing Entrepà fresc amb formatge grec, tomàquets secs, rúcula, fulles d'alfàbrega i una lleugera salsa de mostassa	
La Española - Clásico bocadillo de tortilla de patatas con cebolla, tomatitos confitados y jamón serrano (H,SF,G)	8,50
Classic sandwich with Spanish potato and onion omelet, confit cherry tomatoes, and serrano ham Entrepà clàssic de truita de patata i ceba, tomàquets confitats i pernil serrà	
La Currada - Jugosas pechugas de pollo en salsa casera de curry amarillo y leche de coco, con verduritas al wok y salsa de mayo curry, cilantro fresco (MZ,G,H,A,S,SF,SJ,P)	8,50
Juicy chicken breasts in homemade yellow curry and coconut milk sauce, with wok vegetables and curry mayo sauce, topped with fresh cilantro Suculentos pits de pollastre en salsa casolana de curri groc i llet de coco, amb verdures al wok i salsa de maionesa de curri, coriandre fresc	
Pan de coca con tomate (G)	4,50
Coca bread with tomato Pa de coca amb tomàquet	
Cesta de pan (G)	3,50
Basket bread Cistella de pa	

BEBIDAS / DRINKS

Agua / Water / Aigua	1,60
Agua con gas / Sparkling water / Aigua amb gas	1,60
Agua Vichy / Vichy water / Aigua Vichy	2,95
Refrescos / Soft drinks / Refrescos	2,50
Zumo / Juice / Zuc	2,50
Café / Coffee / Cafè	1,20
Café americano / Coffee americano / Cafè america	1,65
Cortado / Coffee with a dash of milk / Tallat	1,40
Café con Leche / Cappuccino / Cafè amb llet	1,80
Carajillo / Coffee with a shot of alcohol / Carajillo	3,00
Té / Tea / Infusions	2,35

CERVEZAS / BEERS

	 Cañita	 Copa	 Jarra	 Botella
Galicia	2,10	2,50	3,50	2,60
1906	2,30	2,80	3,90	2,90
Clara	2,10	2,50		3,15
IPA				3,30
1906 Red/Black/Pelirroja				3,30
Galicia 0,0% - 0,0% tostada				2,60

POSTRES / DESSERTS


Brownie con helado (G,L,H,FC) / Brownie with ice cream / Brownie amb gelat	7,00
Tarta de queso Barrel / Cheesecake / Cheesecake (G,L,SF)	7,00
Crema catalana / Catalan custard / Crema catalana (G,L,H)	7,00
Torrija Barrel / French toast Barrel / Torrija Barrel (G,L,H)	7,00
Helado artesanal (L) / Ice cream / Gelat	5,50

BARREL

VINS & TAPES

VINOS TINTOS / VINS NEGRES

RED WINES

Gorgorito joven Tinto fino - D.O. Ribera del Duero	  15,25
Gorgorito crianza Tinto fino - D.O. Ribera del Duero	20,00
Baltasar Gracian joven Garnatxa - D.O. Calatayud	4,10 / 15,25
Baltasar Gracian viñas viejas Garnatxa de viñas viejas - D.O. Calatayud	22,25
Tarón 4M Tempranillo - D.O. Ca. Rioja Alta	15,25
Tarón Crianza Tempranillo - D.O. Ca. Rioja Alta	16,00
Lacort Tempranillo - D.O. Ca. Rioja	15,25
Els Senglars Garnatxa negra - D.O. Empordà	15,25
Satirs Garnatxa/Cariñena/Cabernet Sauvignon /Syrah - D.O. Empordà	17,50
Surrealista Lludoner negre/Samsó/Syrah/Merlot - D.O. Empordà	5,20 / 22,25
10.000 Horas Negre Ull de Llebre, Syrah - D.O. Penedés	16,00
Vivadors del vi Garnatxa tinta - D.O. Penedés	4,90 / 20,00
Casa Mariol Tempranillo - D.O. Terra Alta	4,10 / 15,25
Casa Mariol Syrah reserva - D.O. Terra Alta	4,80 / 19,00
Almodí Petit Morenillo/Garnatxa/Syrah/Cariñena/Merlot - D.O. Terra alta	3,90 / 13,50
Almodí Garnatxa tinta - D.O. Terra Alta	17,00
Pincerna Prieto picudo - Vinos de León	15,25
Cairats Garnatxa/Tempranillo/Cariñena - D.O. Monsant	18,50
Més que paraules Mandó/Cabernet Sauvignon/Merlot - D.O. Pla de Bages	20,00
Molt Més que paraules Merlot/Cabernet Sauvignon/Sumoll - D.O. Pla de Bages	51,50
Relatos del callejón Malbec - D.O. Valle de Uco (Argentina)	27,50
Callejón del crimen Malbec - D.O. Valle de Uco (Argentina)	33,50
Los Nobles, Luigi Bosca Malbec - D.O.C Luján de Cuyo (Mendoza,Argentina)	89,00
Vermut Rivera Negro Galicia	8,50

VINOS BLANCOS / VINS BLANCS

WHITE WINES

Costa das Dornas Albariño	  3,90 / 13,50
Flor Innata Verdejo - D.O. Rueda	15,25
Casa Mariol Verdejo - D.O. Terra Alta	4,10 / 15,25
Casa Mariol Garnacha blanca - D.O. Terra Alta	4,10 / 15,25
Tarón blanco Tempranillo blanco viura- D.O. Ca. Rioja	15,25
La temptacio Malvasia de Sitges - D.O. Penedés	22,25
Més que paraules Picapoll/Mandó/Sauvignon Blanc - D.O. Pla de Bages	20,00
Surrealista Lledoner blanc/Macabeu - D.O. Empordà	22,25
La suerte de ARRAYÁN Albillo real - D.O. Toledo	22,25
Abbots y Delaunay Viognier - A.O.C Languedoc (Francia)	18,50

VINOS ROSADOS / VINS ROSATS

ROSÉ WINES

Calonia Garnatxa - D.O. Penedés	3,90 / 13,50
Més que paraules Merlot/Sumoll - D.O. Pla de Bages	20,00
Surrealista Lledoner negro/Lledoner rojo - D.O. Empordà	5,20 / 22,25

ESPUMOSOS / ESCUMOSOS

SPARKLING WINES

Pupitre Xarel.lo/Macabeo/Perallada - D.O. Cava	3,90 / 13,50
Ferrer i Catasús Xarel.lo/Macabeo/Chardonnay - D.O. Cava	17,50
Reserva Brut ECO - Sola Raventós Xarel.Lo/Macabeu/Parellada/Chardonnay - D.O. Cava	4,80 / 17,50
De la Gafa Gran Reserva ECO - Sola Raventós Xarel.lo/Macabeu/Parellada - D.O. Cava	22,25
Sadurní Oliver Xarel-Lo/Macabeu/Parellada/Chardonnay - D.O. Cava	22,25
Maria Roig Gran Reserva Brut Natural - Sola Raventós Xarel-Lo/Macabeu/Parellada/Chardonnay - D.O. Cava	27,50



Llévate el **vino** que te gustó a **precio vinoteca**

Take the **wine** you liked at **wine store price**

BARREL

Suplemento terraza 10% - Se reserva el derecho de admisión / Suplement terrasse 10% - Es reserva el dret d'admissió

Terrace supplement 10% - The organization reserves the right to refuse admission

Los precios están en moneda local (€) / Prices are in local currency (€) / Els preus estan en moneda local (€)

BARREL

VINS & TAPES

LICORES Y CÓCTELES / LIQUORS & COCKTAILS / LICORS I CÒCTELS

CÓCTELES / COCKTAILS / CÒCTELS

Vermouth	4,50
Mimosa	6,00
Aperol Spritz	8,00
Tinto de verano	5,50
Sangría de vino	
Vaso / Cup	7,50
Jarra / Pitcher	16,00
Sangría de cava	
Vaso / Cup	8,50
Jarra / Pitcher	17,00
Negroni clasico	8,00
Mojito	7,00
Caipirinha	8,00
Margarita	8,00
Espresso Martini	7,00
Pisco Sour	8,00
Dry Martini	9,00
Moscow Mule	8,00
Gintonic	
Gintonic Beefeater / Tanqueray / Seagram / Bombay	7,00
Gintonic F de Formentera / Tanqueray Ten	8,50
Gintonic Hendrick's	8,50
Ron Cola / Rum with coke *Santa Teresa*	7,00
Fernet / Fernet with coke	7,00

LICORES / SPIRITS / LICORS

WHISKY / WHISKEY / BOURBON	
Jack Daniels	7,00
Jack Daniels single barrel selected	10,00
Red Label	6,00
J&B	5,00
Black Label 12	9,00
Glenfiddich 12	10,50
Macallan 12	14,50
Dewards 15	15,50
Glenfiddich 18	18,00
RON / RUM / ROM	
Santa Teresa	5,00
Cacique 500	5,00
Brugal añejo	5,00
Santa Teresa 1796	8,00
VODKA	
Sky Vodka	5,00
Absolut	5,00
Stolichnaya	5,00
Ciroc	6,00
Grey Goose	8,00
SUPLEMENTO / SUPPLEMENT	1,50

CHUPITOS / SHOTS

Licor de café / Coffee Liqueur	3,00
Orujo de Hierbas / Herbal Orujo / Orujo d'Herbes	3,00
Ratafia / Ron Soberano / Limoncello / Baileys / Anisado / Jägermeister	4,00
Tequila Jose Cuervo	4,00
Tequila 1800 reposado	6,00
Tequila Patron	8,00

Algunos cócteles están disponibles solo a partir de las 19hs*
Some cocktails are only available starting 19hs*

BARREL