

PARA EMPEZAR

PANES DE LA CASA

Panes importados desde Francia.

- Baguette Oliva y Parmesano • Baguette Alioli

350

ENTRADAS FRÍAS

JAMÓN SERRANO CON QUESO MANCHEGO

Jamón Gran Reserva Serralba curado por más de 24 meses / queso manchego

990

CARPACCIO DE TENDERLOIN Y MANCHEGO

Tenderloin cortado al momento / lascas de manchego / rúcula / puntos de tártara artesanal
crujientes de avellanas caramelizadas

750

BEEF TARTAR SOBRE BONE MARROW

Tenderloin Angus / alcaparra / pepinillo / chalota / whole grain dijon / salsa inglesa / aguacate
yema de huevo / Aceite de oliva virgen extra / puerro

NEW

890

TARTAR DE SALMÓN

Cubos de Salmon / mayonesa casera / soya / quinoa frita / aguacate / puerro

NEW

690

TARTAR DE ATÚN ROJO, DOS ESTILOS EN UN PLATO

Cubos de atún rojo / ponzu / salsa de anguila / miel / mayonesa de sriracha / aguacate / puerro

790

ENTRADAS CALIENTES

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO

Croquetas artesanales / alioli / salsa de rábano

690

TEQUEÑOS ARTESANALES

Tres estilos: queso blanco | cheddar con tocineta | plátano maduro con queso
Acompañados de alioli y salsa de rábano

590

EMPANADAS DE ANGUS VINTAGE

Masa artesanal / Angus Beef* / chalotas / bayas deshidratadas / mayonesa de chimichurri y sriracha

550

MORCILLA SOBRE CHUTNEY DE TOMATE

Morcilla de arroz crujiente / chutney de tomate / manzana / almendras tostadas / rúcula / pan tostado

690

CROSTINI DE POLLO ASIÁTICO

Pan francés frito en aceite de oliva / queso de cabra / pollo teriyaki / rúcula
aceite de trufa blanca / queso parmesano

690

AGUJITAS DE FLAP MEAT

4oz de Flap Meat trinchado / sal en escamas / yuquita frita

750

CAMARONES AL AJILLO

Camarones salteados / ajillo / tomates cherry / perejil / pan crujiente

690

PARA COMPARTIR

BURRATA PLATTER

1490

Burrata fresca con Jamón Serralba / mermelada casera de escalivada / piquillos al ajillo
rúcula fresca / sal volcánica / pan campesino tostado

NACHOS BARELO

1590

Pollo / res / queso cheddar / gratinados mix de quesos / guacamole artesanal
habichuelas / pico de gallo / puerro / crema agria / jalapeños / salsa picante aparte

PULPO A LA PARRILLA

2190

Pulpo gallego terminado a la parrilla / salsa artesanal de cilantro / pimentón de La Vera
rodajas gruesas de papa / aceite de oliva virgen extra.

ARROCES

PAELLITA DE P*** MADRE

990

Paella personal de mariscos / azafrán

ARROZ NEGRO CON MARISCOS Y ALIOLI

990

Tinta de calamar / camarones / calamares / alioli / salsa romesco / calamares fritos / cebollín fresco

ARROZ DE PATO CONFITADO

990

Pato confitado mechado / capa de concón / manzana / romesco

CHICKEN TERIYAKI FRIED RICE

990

Arroz frito / pollo estilo teriyaki / huevo / salsa de soya / zanahoria / cebolla

RISOTTO OSSOBUCCO AL VINO TINTO

990

arroz arborio / ossobuco / vino tinto / demi-glace

RISOTTO DE MANCHEGO & CHISTORRA

990

Queso manchego / chistorra

PASTAS

GNOCCHI ARTESANALES

850

Gnocchis home made, servidos en dos versiones:

Gratinados: Mezcla de mozzarella / jamón serrano / parmesano gratinado

Al Pesto: Pesto artesanal / nueces

FETTUCINI A LA BRÓCOLI

890

Brócoli / gorgonzola / crema de leche / cebolla / vino blanco / nueces

MEZZE MANICHE A LA OPORTO & HONGOS

890

Salsa de vino oporto / hongos frescos / crema de leche

MEZZE MANICHE A LA BOLOGNESA

990

molida de res / molida de cerdo / vino tinto / cerveza / zanahoria / tomate / apio / queso parmesano

PENNE SCAMPI

990

Pasta aglio e olio / camarones / hongos frescos / vino blanco / tomates cherry
rúcula / queso manchego rallado

DE LA PARRILLA AL CARBÓN

Un horno de brasa **PIRA** es la combinación perfecta entre una barbacoa y un horno, utilizando carbón vegetal para cocinar obtenemos sabores sorprendentes de la carne y pescados

PESCADOS

Todos nuestros pescados están disponibles también a la parrilla sin salsas.
*No incluyen guarniciones.

SALMÓN

Filete de salmón / orange gastrique

990

LUBINA AL HORNO CON AJILLO DE JEREZ

Horneada al estilo vasco / ajillo al vinagre de Jerez

1420

LUBINA RELLENA DE CAMARONES Y CHAMPIÑONES

Lubina / camarones / champiñones / vino de manzana / crema de leche

1650

CARNES

*No incluyen guarniciones.

PICAÑA ANGUS BEEF (8oz)

1190

FLAP MEAT ANGUS BEEF (8oz)

1390

CHURRASCO ANGUS BEEF (8oz)

1890

STRIPLOIN ANGUS BEEF (14oz)

NEW

1990

RIBEYE ANGUS BEEF (16oz)

2300

TOMAHAWK DE CERDO (16oz)

Cerdo importado / salsa sweet chili

1700

FILET MIGNON ANGUS BEEF (8oz)

NEW

Medallón angus / tocineta / salsa oporto / hongos frescos

1800

SALSAS DE LA CASA:

PARMESAN CREAM | SWEET CHILI GLAZE | ORANGE GASTRIQUE | MISO & SOY BUTTER

150

GUARNICIONES

Ensalada mixta
Vegetales al grill
Vegetales salteados
Puré de papas casero
Papas Fritas
Parmesan fried polenta
Tostones

320

Pasta alio e olio
Papas rústicas al ajo y perejil
Papas trufadas con parmesano
Risotto de parmesano

420

ENSALADAS

ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y GUAYABA

670

Lechuga romana / rúcula / bacon crocante / fresas / almendras tostadas / croquetas de queso de cabra
puerro / vinagreta de guayaba

ENSALADA CÉSAR

670

Lechuga romana / croutones de pan brióche / tocineta ahumada Applewood / queso parmesano
clásico aderezo César artesanal

BARELO SALAD

670

Lechuga romana / rúcula / tomates cherry / aguacate / queso manchego / crujiente de batata
aderezo de mostaza Dijon y miel

EXTRAS:

POLLO \$ 270.00 | FLAP MEAT \$ 350.00 | CAMARONES \$ 310.00

***Todas nuestras ensaladas están disponibles en Wrap**

DE LA GRANJA

CREAMY CHICKEN

990

queso crema / plátano maduro frito / chorizo / vino blanco / puré de papa / batata crujiente

POLLO DE CASERIO

990

Pollo asado y terminado en la parrilla de carbón vegetal / papas rústicas / ensalada

HAMBURGUESAS

BARELO BURGER

950

Patty artesanal con mezcla de cortes de angus rellena de fondue de gouda y cheddar / pan brióche artesanal / tomate
lechuga / tocineta ahumada Applewood / crispy de batata / mayonesa de puerro / papas fritas caseras

WAKAUSHI STYLE BURGER

990

Patty elaborado de cortes angus beef sazónada al estilo Akaushi / pan brióche artesanal / croquetas de queso de cabra
tocineta / rúcula / tomate / alioli de cebolla caramelizada / papas fritas caseras

BARELO 
WINE - BAR - RESTAURANT

POSTRES

BARELO MALLOW

720

Brookie / chocolate fondant / caramelo salado
marshmallow flambeado

COCO EN TARTAleta

690

Tarta de coco / vainilla / ralladura de coco horneado

TARTA DE QUESO

690

Auténtica tarta de queso vasca / mermelada de frutas del bosque

CHURROS BARELO

590

Churros caseros / dulce de leche / crema de avellanas

ZAMBULLIDO

480

Crema de avellanas / crujiente masa kataifi / helado de vainilla / costra
de chocolate / crocantes de avellana

CAFÉ

ESPRESSO	150	CAPUCCINO ITALIANO	210
AMERICANO	150	CAPUCCINO AMERICANO	220
CORTADO	170	ICED COFFEE	170
MOKACCINO	250	CHOCOLATE CALIENTE	220

BARELO FRAPPÉ

Café / Baileys / Leche evaporada / Whipped cream
Syrup de chocolate / Salted caramel

430

DIGESTIVO

CARAJILLO	365	FERNET BRANCA	325
SAMBUCA	410	GRAND MARNIER	845
LIMONCELLO	305	ORUJO DE HIERBAS	345
FRANGELICO	355	CARDENAL DE MENDOZA	805
AMARO NONINO	635	JEREZ TÍO PEPE	300

VINO PARA POSTRE

Tokaji 3 Puttonyos Oremus, Hungría

BOTELLA 4,960

COPA 1,195