

# La Barra de María de la O

By Chechu González

*Andalucía está muy presente en nuestra propuesta informal, sabrosa y divertida concebida para repetir muchas veces en un ambiente desenfadado y elegante a la vez.*

## Las Frituras

Croqueta de Jamón Ibérico (6 unds.)	12€
Láminas de Pulpo, Patata y Huevo a Baja Temperatura	12€
Alitas Deshuesadas con Salsa Picante de Guindilla Fermentada (6 unds.)	10€
Rabas Aliñadas, Praliné de su Tinta, Ajo Negro y Alioli de Ajo Asado	10€

## Comer con las manos

Hamburguesa Doble de Vaca, Bacon, Lechuga, Tomate y Patatas con Nuestro Aliño	15€
Sandwich de Presa Ibérica, Mostaza y Salsa de Yema	13€
Mollete de Atún Rojo en Manteca Colorá, Algas y Emulsión de Wasabi (2 unds.)	9,75€

## Ensaladas

Ensaladilla de Gambas y Torreznos	11€
Ensalada de Pollo Tandoori con Salsa César	10€
Ensalada de Mousse de Aguacate, Cherrys al Romero y Esturión Confitado	12€

## Clásicos

Steak Tartare de Ternera	25€
Chuletón de Vaca Vieja Madurada y Mini Patata con Pimienta de Jamaica (550 gr)	39€
Salteado de Setas de Temporada y Panceta, Puntillitas de Clara de Huevo, Patata Paja y Yema Fundente	12€
Jamón Ibérico 5J Cortado a Cuchillo	29€

## Postres

Tarta de Queso y Vainilla con Frambuesa Liofilizada	5€
Tarta de Chocolate Puro y Polvo de Yogur	5€
Bizcocho de Chocolate Blanco y Helado de Wasabi	5€

Conoce nuestro Restaurante en *planta baja* recomendado por:

GUÍA MICHELÍN Y GUÍA REPSOL

10% Iva incluido

# La Barra de María de la O

By Chechu González

*Andalucía is very much present in our informal, tasty and fun proposal, conceived to be often repeated in an atmosphere that is both casual and elegant.*

## Frituras

Iberian ham croquettes (6 units.)	12€
Slices of octopus, potato and egg fried at low temperature	12€
Boneless wings with fermented chilli sauce (6 pieces)	10€
Dressed squid rings, praline from its ink, black garlic and roasted black garlic mayonnaise	10€

## To eat with your hands

Double beef burger, bacon, lettuce, tomato and fries with our dressing	15€
Iberian ham sandwich, mustard and yolk sauce	13€
Bluefin tuna mollete in red butter, algae and Wasabi emulsion (2 pieces.)	9,75€

## Salads

Prawn salad with fried rashers of bacon	11€
Tandoori chicken salad with Caesar sauce	10€
Avocado mousse salad with rosemary cherries and sturgeon confit	12€

## Classics

Beef steak tartare	25€
Cutlet of matured beef and mini potato with allspice (550 gr)	39€
Sautéed seasonal mushrooms and salted panceta, egg white puntillitas, straw potatoes and melted egg yolk	12€
Knife-cut 5J Iberian ham	29€

## Desserts

Vanilla cheesecake with freeze-dried raspberry	5€
Dark chocolate cake with yoghurt dust	5€
White chocolate sponge cake and Wasabi ice cream	5€

*Come and see our restaurant on the ground floor  
recommended by the  
MICHELIN AND REPSOL GUIDES*

10% Vat Included

In compliance with Regulation (EU) No. 1169/2011 on food information provided to consumers, we have available for consultation information regarding the presence of allergens in our products. Contact our staff for more information on this.