



JARDÍN
de Barquillo

Comida
Food

Para empezar To get started

CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO (8 UDS.) Our creamy acorn-fed iberian ham croquettes (8 uds.)	18,50€
BURRATA CON TARTAR DE TOMATE Y SU COMPOTA, TARTUFO Y RÚCULA ALIÑADA Burrata with tomato tartar and its jam, truffle and seasoned rocket	24,00€
ENSALADA DE QUINOA CON FRUTA DE TEMPORADA Y VINAGRETA DE SÉSAMO Y CREMOSO DE AGUACATE Quinoa salad with seasonal fruit and sesame vinaigrette with creamy avocado	24,00€
HUEVO POCHÉ ECOLÓGICO A LA CARBONARA CON FETUCCINI CASERO AL AJILLO Y SETAS DE TEMPORADA Organic poached egg carbonara with homemade garlic fettuccine and seasonal mushrooms	24,00€
ENSALADA DE AGUACATE A LA PLANCHA, PESTO DE PIPAS DE CALABAZA, PICO DE GALLO DE TOMATE SEMISECO Y QUESO FETA Grilled avocado salad, pumpkin seeds pesto, sun dried tomato "pico de gallo " and feta cheese	24,50€
TARTAR DE ATÚN ROJO, AGUACATE Y TOMATE CON EMULSIÓN DE CURCUBITÁCEAS Bluefin tuna tartar, avocado and tomato with curcubits emulsion	25,00€
TABLA DE QUESOS D.O. CON MERMELADA DE TOMATE Cheese board selection with tomato chutney	26,00€
STEAK TARTAR CON VACA MADURADA CON MOSTAZA VERDE Y HUEVO ECOLÓGICO FRITO Cured beef steak tartar with green mustard and fried organic egg	28,00€
JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA D.O. JABUGO 100% acorn fed Iberian ham	39,00€

De la tierra From the land

ARROZ DE MAGRET DE PATO Y SETAS CON
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y EMULSIÓN DE CALABAZA 26,00€
Creamy mushrooms and green asparagus duck "magret" rice
with pumpkin purée

PAELLA DE FIDEO FINO CON PATA Y MORRO DE
TERNERA, HORTALIZAS Y JUGO DE SU RUSTIDO 26,00€
Veal's leg and neck thin paella, vegetables and its roasting
juice

CANELÓN DE RABO DE TORO ESTOFADO, JUGO DE
BOLETUS Y BECHAMEL DE PUERRO Y PARMESANO AL
TARTUFO 27,00€
Ox tail cannelloni with mushroom broth and leek bechamel
and truffled parmesan

CARRILLERA IBÉRICA DE BELLOTA EN SU JUGO CON
PARMENTIER DE PATATA Y CEBOLLAS GLASEADAS 27,00€
Iberian cheek with its juice, potato parmentier and glazed
onions

TACO DE CORDERO AHUMADO AL MOMENTO, FALSO
RISOTTO Y CREMOSO DE BONIATO 27,00€
Smoked lamb taco, fake risotto and boniato purée

LOMO DE CORZO CON PARMENTIER DE REMOLACHA,
CEBOLLA ROJA ENCURTIDA Y BERENJENA A LA LLAMA 32,00€
Roe deer loin with betroot parmentier, pickled red onion and
flambéed aubergine



Del mar From the sea

TATAKI DE ATÚN ROJO CON VERDURITAS AL JENGIBRE Y
SALSA TERIYAKI

Bluefin tuna tataki with ginger vegetables and teriyaki sauce

27,00€

TACO DE MERLUZA DE CELEIRO CON SUQUET AL
CURRY PICANTE, ÑOQUIS, ESPINACAS BABY SALTEADAS
Y ENOKI EN TEMPURA

Celeiro's hake taco with spicy curry suquet, gnocci, baby
sautéed spinach and fried enoki

30,00€

ARROZ EN LLAUNA DE CARABINERO DEL
MEDITERRÁNEO

Mediterranean lobster llauna rice

34,00€

SERVICIO Y PAN

Service and bread

2,50€

Para endulzar To sweeten

NUESTRA TARTA DE QUESO

Our cheesecake

9,50€

TARTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA DE
TAHITÍ

Apple cake with Tahitian vanilla ice cream

9,50€

NUESTRAS 4 TEXTURAS DE CHOCOLATE CON MANGO

Our 4 chocolate textures with mango

10,00€



Sushi Trip to Japan

TARTAR

ATÚN ROJO CON EMULSIÓN DE ACEITE DE SÉSAMO/SOJA 21,00€

Bluefin tuna tartar with sesame or soya oil emulsion

SALMÓN CON EMULSIÓN DE SALSA KIMCHI, MIRIN Y 18,00€
SALSA TARE

Salmon tartar with kimchi sauce emulsion, mirin and tare sauce

MAKIS 8 unidades 8 units 18,50€

SV ROLL, RELLENO DE SALMÓN Y AGUACATE CON VIEIRA
ENCIMA, MAYONESA DE YUZU Y TOBIKO

Filled with salmon, avocado, scallop on top and yuzu mayonnaise

MAKI EBI, RELLENO DE LANGOSTINO EN TEMPURA,
AGUACATE Y YEMA TRUFADA

Filled with fried shrimp, avocado and truffled yolk

SPICY TUNA, CON SÉSAMO NEGRO Y RELLENO DE
AGUACATE CON TARTAR DE ATÚN CON PIPARRA POR
ENCIMA Y KIMCHI

With black sesame, filled with avocado and bluefin tuna tartar on top with chilli pepper and kimchi

MAKI TEMPURIZADO, RELLENO DE SALMÓN, QUESO
CREMA Y AGUACATE. BAÑADO EN SALSA TARE, FURIKAKE
Y CEBOLLETA CHINA

Filled with salmon, cream cheese, avocado and covered with tare sauce, furikake and green onion

NIGIRI 2 unidades 2 units 8,80€

ATÚN CON KIZAMI WASABI

Bluefin tuna with kizami wasabi

SALMÓN FLAMBEADO CON MAYONESA CHIPOTLE Y
CEBOLLETA CHINA

Flambéed salmon with chipotle mayonnaise and spring onion

ZAMBURIÑA. CON MAYO YUZU, SOPLETE, TEMPURA Y
CEBOLLINO

Scallop with yuzu mayonnaise, tempura and chives



Sushi Trip to Japan

POSTRES

MOCHIS VARIADOS A ELEGIR ENTRE CHOCOLATE O MANGO CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

8,00€

Varied mochis, to choose between chocolate or mango with red berries jam

DISPONIBLE DE MARTES A SÁBADO DE 20:00 - 23:00

AVAILABLE FROM TUESDAY TO SATURDAY 8:00PM - 11:00PM





JARDÍN
de Barquillo

Bebidas
Drinks



CERVEZAS *BEERS*

CAÑA HEINEKEN 220ML	3,50€
DOBLE HEINEKEN 500ML	6,50€
TERCIO HEINEKEN	5,00€
HEINEKEN 0,0	5,00€
TERCIO ÁGUILA 1900	5,50€
CIBELES IPA	5,50€
CIBELES TRIGO	5,50€
18/70 LA RUBIA	6,00€
HOP HOUSE 13 LAGER	6,00€

REFRESCOS *SOFT DRINKS*

AGUA 1L	4,50€
AGUA PEQUEÑA	3,00€
AGUA CON GAS MAGMA 50CL	5,00€
COCA COLA ZERO	4,50€
FANTA NARANJA	4,50€
FANTA LIMÓN	4,50€
AQUARIUS LIMÓN	4,50€
SPRITE	4,50€
BITTER KAS	4,50€
THE ORGANICS GINGER ALE	5,00€
THE ORGANICS GINGER BEER	5,00€
RED BULL REGULAR	5,00€
RED BULL SUGARFREE	5,00€
RED BULL RED EDITION WATERMELON	5,00€



ESPUMOSOS *SPARKLING WINE*

CASTELL DE REMEI Cava	5,80€ / 26€
AIRE BRUT NATURE Cava	6,80€ / 30€
TORELLO PAL-LID BRUT ROSÉ Cava	7,30€ / 33€
JUVÉ & CAMPS Reserva de la Familia Cava	7,80€ / 35€
VEUVE CLICQUOT BRUT Champagne	15,30€ / 70€
VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ Champagne	18,30€ / 95€
LA GRANDE DAME Champagne	/ 280€
DOM PÉRIGNON Champagne	/ 290€
CHANDON GARDEN SPRITZ Frizzante	12,30€ / 39€


VINO BLANCO *WHITE WINE*

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO D.O. Rueda	5,80€ / 25€
OSTATU BLANCO D.O. Ca. Rioja	5,80€ / 24€
MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON D.O. Rueda	6,10€ / 26€
LUSCO ALBARIÑO D.O. Rías Baixas	6,10€ / 27€
VIÑAS DEL VERO D.O. Somontano	6,30€ / 27€
PERRO VERDE D.O. Rueda	6,30€ / 28€
OSSIAN QUINTALUNA D.O. Rueda	29€
TERRAS GAUDA ALBARIÑO D.O. Rías Baixas	30€
ALLENDE COSECHA D.O. Ca. Rioja	33€
EL HOMBRE BALA ALBILLO REAL D.O. Vinos de Madrid	33€
PAGO DE CAPELLANES GODELLO D.O. Valdeorras	35€
ABEL MENDOZA GARNACHA BLANCA D.O. Ca. Rioja	38€




VINO TINTO *RED WINE*

ROMÁNICO D.O. Toro	5,80€ / 26€
GAZUR D.O. Ribera del Duero	5,80€ / 25€
SIERRA CANTABRIA CRIANZA D.O. Ca. Rioja	5,90€ / 27€
BERONIA RESERVA D.O. Ca. Rioja	6,30€ / 28€
CASTILLO DE MONJARDIN RESERVA D.O. Navarra	6,30€ / 30€
ALTOS DE ENEBRO D.O. Ribera del Duero	6,30€ / 30€
VENTA LAS VACAS D.O. Ribera del Duero	6,30€ / 30€



D.O.CA. RIOJA

SIERRA CANTABRIA CUVÉE	33€
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA	38€
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA	40€
BERONIA III A.C.	49€
MUGA RESERVA SELECCION ESPECIAL	58€
GRACIANO GARNACHA GRANO A GRANO	65€
LA GRANJA DE REMELLURI GRAN RESERVA	75€
MACÁN 2016	100€
AMANCIO	165€
CASTILLO YGAY GRAN RESERVA	390€





D.O. RIBERA DEL DUERO

ABADIA RETUERTA SELECCION ESPECIAL	45€
PAGO DE CARRAOVEJAS	45€
AALTO COSECHA 2019	49€
ALION COSECHA 2017	110€
FLOR DE PINGUS	165€
VALBUENA 5º AÑO RESERVA	195€
VEGA SICILIA ÚNICO GRAN RESERVA	500€
VEGA SICILIA ÚNICO RESERVA ESPECIAL	650€

OTRAS DENOMINACIONES

CHATEAU HAUT SELVE ROUGE 2018 D.O. Graves	28€
CAMINOS DE PRIORAT D.O. Priorat	30€
MICRIT MONASTRELL D.O. Jumilla	40€
NEBBIOLO D'ALBA BERNARDINA D.O. Piemonte	40€
DOLCETTO D'ALBA PRIVIANO D.O. Piemonte	48€
DOMAINE LA JANNASE CHÂT.-DU-PAPE D.O. Rhône	70€



VINOS DULCES *SWEET WINES*

PEDRO XIMÉNEZ SAN EMILIO

6,30€ /30€

VINOS DE JEREZ *SHERRY WINE*

TIO PEPE

5,30€ /25€

PALO CORTADO PENINSULA

6,30€ /30€



RON *RUM*

ZACAPA 23	22,00€
FLOR DE CAÑA	14,50€
DIPLOMÁTICO	17,50€
DON PAPA	13,50€

GINEBRA *GIN*

WHITLEY NEIL	13,00€
MOMBASA	14,50€
LONDON N°3	16,00€

WHISKY *WHISKY*

FOUR ROSES	13,00€
CARDHU	16,00€
COPPER DOG	13,00€
DEWARS 12	14,50€

VODKA *VODKA*

SNOW LEOPARD	18,50€
KETEL ONE	14,00€