

LA BARRA

Sevilla, 11 de Octubre de 2024

Ostra Spéciale de Claire N°3	25 <u>ración</u> /4,2 <u>€/Unidad</u>
Spéciale Claire Oyster N°3	
Caviar Amur Osetra (30gr)+2 Champagne (Copa)	90,0 <u>€</u>
Gamba Blanca Cruda	32,0 <u>€/Ración</u>
Raw White Shrimp	
Cigala	17,0 <u>€/Ración</u>
Langoustine	
Berberechos	20,0 <u>€/Ración</u>
Cockles	
Camarón Gallego	22,0 <u>€/Ración</u>
Galician Shrimp	
Mejillones Bouchot	16,0 <u>€/Ración</u>
Bouchot Mussel	
Chipirón Encebollao	16,0 <u>€/Ración</u>
Baby Squid in Onion	
Raya Frita / Mantequilla	16,0 <u>€/Ración</u>
Fried / Butter Stingray	
Calamar al Ajillo / Frito	8,0 <u>€/100g</u>
Squid with Garlic	
Parpatana	9,0 <u>€/100g</u>
Fin Fish	
Pescado Ración	22,0 <u>€/Ración</u>
Fillet Fish	
Pescado (por pieza)	70,0 <u>€/kg</u>
Whole Fish (by piece)	