entrantes

Brusqueta: mozzarella, jamón serrano, tomate seco y rúcula . .4,50 € 2 unids.
Empanada de humita (maíz) .....2,30 €
Empanada de carne (criolla de ternera) .....2,30 €
Empanada de jamón serrano, cebolla y mozzarella ...2,30 €
Pimientos de padrón con jamón .....6,50 €
Tabla de jamón ibéricos, queso de cabra, oveja y cabrales .....10,00 € p/ 2 pers.
Pechuguitas empanadas en sésamo .....8,50 €
Verduritas a la brasa escabechadas .....6,00 €
Provolone tradicional con ají molido y orégano .....7,50 € p/ 2 pers.
Provolone con tomate y cebolla .....8,50 € p/ 2 pers.
Provolone con fungui porcini y trufa .....8,50 € p/ 2 pers.
Tabla de salmón y bacalao a las finas hierbas .....8,50 €

Entrantes a la parrilla:
Morcilla .....2,00 €
Chorizo criollo argentino .....2,50 €
Mollejas al limón, un manjar .....8,00 €
Parrillada de verduras .....9,50 €

ensaladas

Del otro: Mix de hojas, tomate cherry, mollejas salteadas, frutos secos, brotes de soja con vinagreta .....8,50 €
Completa: Mix de hojas, tomate, zanahoria, maíz, pepino, cebolla morada y brotes de soja .....7,50 €
Del viejo: Patatas templadas, bonito, tomate seco, canónigos y vinagreta de frambuesas .....8,50 €
Del barrio: Mix de hojas, jamón de pato, queso de cabra, mango, tomate cherry y vinagreta de dijon .....8,50 €
Del turco: Canónigos, rúcula, parmesano, piñones, cherry, virutas de jamón y huevo, con aliño de limón .....8,50 €
Lau: Endibias, nueces, salmón, bacalao, canónigos, rúcula y vinagreta .....8,50 €

carnes a las brasas

-**Parrillada Sur** (min. 2 personas): Chorizo, morcilla, molleja, tira de asado (costilla de ternera), muslo deshuesado de pollo, escondido (tierna y jugosa) con patatas fritas provenzal: por persona 13,50 €
-**Parrillada Viejo Barrio** (min. 2 personas): Chorizo, molleja, escondido (tierna y jugosa), bife argentino (entrecot argentino), secreto de cerdo, con patatas fritas provenzal: por persona 16,50 €
-Tira de asado (costilla de ternera) .....11,00 €
-Escondido (muy jugosa y tierna) .....11,00 €
-Secreto de cerdo a fuego lento con sal y limón ..12,00 €
-Secreto de cerdo a la napolitana (con mozzarella y tomate) .13,50 €
-Rack de cordero .....15,50 €
-Muslo de pollo deshuesado a la brasa (delicioso) .....10,50 €
-BIFE ARGENTINO DE TERNERA 350 GRS.
(ENTRECOT, ESPECIALIDAD DE LA CASA) .....15,00 €
-Bife argentino de ternera 350 grs. Viejo Barrio: con bacon y pimientos asados .....17,00 €
-Cuadril de ternera (centro de cadera) con salsa cabrales ..14,00 €
-Bife del otro barrio (lomo bajo, al punto y poco hecho) ...15,00 €
-Solomillo de ternera (para los más puristas) .....20,00 €
-Chuletón de ternera 600 grs. (Ávila) .....19,50 €

Brochetas:
De ternera (escondido) con verduras y bacon .....13,00 €
De pollo, piña y bacon .....13,00 €

TODOS LOS PLATOS VIENEN CON GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS

pastas

Ravioles de calabaza con salsa fungui porcini (setas) ...10,00 €
Ñoquis de patata con salsa bolognesa o fungui .....9,00 €
Musaka de berenjena .....10,00 €

pescados

Bacalao confitado con verduritas asadas .....12,00 €
Salmón sobre colchón de cebolla caramelizada y pimientos .....12,00 €

guarniciones

Patatas fritas con provenzal ración .....4,00 €
Patatas fritas con huevos revueltos .....5,00 €
Bandeja de pan .....1,00 €

postres caseros

Crepes de dulce de leche con helado de vainilla ....5,00 €
Crepes de chocolate con helado de vainilla .....5,00 €
Brownie de chocolate con helado de vainilla .....5,50 €
Copa del Barrio: merengue, dulce de leche, virutas de chocolate, fruta de estación y helado .....5,50 €
Tarta de yogur griego con miel .....5,50 €
Mousse de maracuyá con frutos del bosque .....5,00 €
Helados .....4,00 €
Alfajores del viejo: bizcocho relleno de dulce de leche bañado en chocolate negro o blanco .....5,50 €

vinos

TINTOS

D.O. Utiel-Requena

-Vegalfaro Joven - *Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Bobal*	**10,50 €**
-Vegalfaro Crianza - *0,75 Lts. Tempranillo, Merlot, Syrah, 9 meses de barrica*	**14,50 €**
-Vegalfaro Crianza- *0,5 Lts.*	**11,00 €**
-Actum- *Varietal, Merlot y Cabernet Sauvignon*	**15,00 €**
-Nodus, tinto de autor - *Merlot, Bobal, Cabernet y Syrah*	**16,00 €**
-Olivastro Crianza - *Bobal*	**18,50 €**
-Pago de los Balagueses- *Merlot, 9 meses en barrica*	**19,00 €**

D.O Toro

-Finca Sobreño, Crianza - *Tempranillo, 7 meses en barrica*	**15,00 €**

D.O. Alicante

-Enrique Mendoza, Pinot Noir	**16,50 €**
-Enrique Mendoza Cabernet-Syrah Reserva	**19,00 €**

D.O. Rioja

-Hacienda de Grimón, Crianza - *Tempranillo y Graciano, 16 meses en barrica*	**15,00 €**
-Luis Cañas, Crianza - *Tempranillo y Garnacha 12 meses*	**16,50 €**
-Luis Cañas, Crianza - *0,5 Lts.*	**12,00 €**
-Muga Crianza - *Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Mazuelo y Graciano 10%, 6 meses en cuba de roble americano y 24 meses en barrica de roble americano y francés*	**24,00 €**
-Luis Cañas, Reserva Sel. Familia - *Tempranillo y otros, 24 meses en barrica de roble francés y americano*	**28,00 €**

D.O Ribera del Duero

-Valtravieso, Roble - *Tempranillo, Cabernet, Merlot*	**14,00 €**
-Valdecampaña, Crianza - *Tempranillo, 12 meses en barrica*	**16,50 €**
-Recoleta, Crianza - *Tempranillo, 12 meses en barrica*	**19,50 €**
-Cair, Crianza - *Tempranillo*	**25,00 €**
-Emilio Moro, Crianza - *Tempranillo*	**26,00 €**

D.O Bierzo

-Men de Mencía, Mencía - *12 meses en barrica*	**15,00 €**

vinos

D.O Jumilla

-Casa de la Ermita, Crianza - *Monastrell y Petit Verdot, 10 meses en barrica de roble francés - 0,75 Lts.*	**15,00 €**

D.O Mendoza-Argentina

-Benjamín - Nieto Senetiner - *Cabernet Sauvignon*	**15,00 €**
-Trapiche - *Malbec*	**16,50 €**
-Alto las Hormigas - *Malbec*	**19,50 €**
-Trumpeter - Familia Ruttini - *Malbec Syrah.*	**19,00 €**
-Luigi Bosca, Reserva - *Cabernet Sauvignon*	**22,00 €**

BLANCOS

-Vino Blanco de aguja	**13,00 €**

D.O. Rueda

-Oro de Castilla, Joven - *Verdejo*	**12,50 €**
-Nosis, Joven - *Verdejo*	**15,00 €**

D.O. Rías Baixas

-Albariño de Fefiñanes - *Albariño*	**18,50 €**

ROSADOS

-Vino Rosado de aguja	**13,00 €**

D.O. Utiel-Requena

-Vegalfaro - *Merlot, leve paso por barrica*	**12,50 €**

D.O. Rioja

-Muga Rosado - *Viura, Garnacha y Tempranillo*	**14,50 €**

cavas

-Agustí Torelló Brut Reserva	**17,00 €**
-Vegalfaro Brute Nature Reserva	**22,00 €**

Pregunte por nuestros vinos fuera de carta

VIEJO
barrio
parrilla - restaurante

el otro
VIEJO BARRIO
parrilla - restaurante

bebidas

Cervezas	
Carlsberg (Denmark 1/3 l.)	2,60 €
Quilmes Argentina	2,60 €
Coronita	2,60 €
Mahou 5 estrellas (1/3 l.)	2,30 €
Laikers s/ alcohol	2,30 €
Mahou 5 estrellas (caña)	1,90 €
Mahou 5 estrellas (doble)	2,30 €
Mahou 5 estrellas (jarra)	8,00 €
Refrescos	
Coca-Cola, Fanta: limón, naranja. Tónica	1,80 €
Agua sin gas 1/2 l.	1,80 €
Agua con gas 1/4 l.	1,80 €

cafés • infusiones

Café solo	1,30 €
Cortado	1,50 €
Bombón	2,00 €
Carajillo	2,20 €
Café con leche	2,00 €
Infusiones	1,50 €
Infusiones especiales	2,00 €