

BARQUIA
cervecería • restaurante



PARA COMPARTIR

	Mejillones en concha a la vinagreta	10.00
	Mejillones en concha en salsa brava	10.00
	Patatas bravas	8.50
	Mixta de ali oli / bravas.....	8.50
Plato Recomendado	Patatas ali oli	8.50
	Tabla de patatas y salsas variadas	8.00
	Nuestras clásicas patatas rellenas de bacon y cheddar.....	10.50
	Steak potato (patatas fritas con bacon y salsas de quesos fundidos)	10.50
	Nachos con salsa de queso y verduras	10.00
	Nachos con salsa de queso y ternera	10.50
	Fajitas 2 unds. (con pimiento, pollo y salsa cheddar).....	11.00
	Fajitas 2 unds. (con pimiento, ternera y salsa cheddar).....	11.00
	Cazuela de chorizos a la sidra.....	9.50
	Salchipapas.....	8.00
	Lacón a la gallega	10.00
Plato Recomendado	Oreja de cerdo a la parrilla.....	11.00
	Callos de ternera a la madrileña.....	9.50
	Croquetas de la casa.....	10.00
	Morcilla de Burgos a la plancha	8.00
	Alitas de pollo a la broaster.....	10.00
	Jalapeños rellenos de cheddar.....	9.50
	Calamares a la andaluza.....	10.50
	Sepia a la plancha con ali oli	11.00
	Chopitos	12.00
	Pulpo a la gallega	18.00
	Gambas a la plancha	18.00
	Gambas al ajillo	16.00
	Gambón a la plancha.....	19.00
	Jamón ibérico con tostas de tumaka.....	17.00
	Mixta de jamón ibérico y queso manchego.....	20.00



el que comparte.
comparte se queda
con la mejor parte



Plato Recomendado

Surtido ibérico	22.00
Queso manchego	9.00
Ración de moruno	10.00
Cochifrito.....	12.50
Albóndigas de ternera.....	10.00
Cesta de pollo a la broaster con miel 8 piezas	18.00
Cesta de pollo a la broaster con miel 4 piezas	12.00
Nuestros clásicos huevos estrellados combinados a elegir entre jamón, chorizo o morcilla	
Mediana.....	10.00
Grande.....	15.00
Tiras de pechuga de pollo empanada.....	9.80
Costillas americanas asadas con salsa barbacoa	
Individual	12.00
Para compartir.....	18.00
Carne a la piedra para 2 prs. (con ensalada a elegir)	42.00
Carne a la piedra para 2 prs. con gambón	48.00
Venaó a la parrilla	18.00
De toda la vida boquerones en vinagre.....	10.00
Flamenquines con salsa tártara.....	10.00
Parrillada de carne para compartir	20.00
Parrillada de verduras para compartir	16.00
Fritura de pescado para compartir	22.00
Rejos	11.00

COMBINADOS

Combi de pollo

(pechuga de pollo, patatas, huevo frito y ensalada) 9.50

Combi de ternera

(bistec de ternera, patatas, huevo frito y ensalada)..... 10.00

Combi de Bacon

(tiras de bacon, patatas, huevo frito y ensalada) 8.00

Combi de lomo

(lomo adobado, patatas, huevo frito y ensalada) 9.50

Combi ibérico

(solomillo ibérico, queso fundido, patatas, huevo frito y ensalada)..... 12.00

Combi serrano

(huevos fritos jamón a la plancha, patatas y ensalada) 10.50

Combi infantil

(tiras de pechuga de pollo empanado, croquetas y patatas fritas 9.00



... esto de los platos
combinados es todo un
invento

OTROS

Perrito americano
(pan salchicha, ketchup, mahonesa, cebolla frita y salsa Barquilla) 4.80

Burrito kebab
(kebab de pollo, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y salsa kebab)..... 6.50

Pincho moruno (und.) 3.50

Combo Barquilla
(tiras de pollo, aros de cebolla, palitos de mozzarella y patatas fritas) .. 12.50

Súper combo Barquilla
(tiras de pollo, aros de cebolla, palitos de mozzarella, croquetas, jalapeños, alitas y patatas fritas) 18.50

Sandwich Barquilla
(solomillo ibérico, queso, huevo, lechuga, tomate y mahonesa) 7.00

Sandwich atunero
(lechuga, tomate ,atún y mahonesa) 5.50

Sandwich cubano
(jamón, queso y huevo frito) 4.00

Sandwich vegetal
(lechuga, tomate, esparrago, pimiento y mahonesa) 5.50

Sandwich mixto
(jamón de york y queso) 3.80

Sandwich marinero
(lechuga, salmón, anchoas, boquerones, tomate y mahonesa) 6.00

Sandwich especial de la casa
(jamón de york, queso cheddar, lechuga, tomate, mahonesa y pollo a la plancha) 6.50

Sandwich albino
(queso philadelphia, bacalao ahumado, boquerones, tomate, gulas y alioli) 6.50

Hamburguesa Barquilla
(lechuga, tomate, cebolla, queso y carne de vacuno y salsa Barquilla) 6.00

Hamburguesa especial
(pan americano, lechuga, doble de carne, doble de bacon, doble de queso, tomate, salsa Barquilla y cebolla frita) 11.00

Plato
recomendado

Plato
recomendado

Plato
recomendado

DEJAME.
QUE ESTOY ELIGIENDO...
Tic. tac. tic. tac..



Hamburguesa de corral
(Lechuga, tomate, cebolla, queso, carne de vacuno, huevo frito y salsa Barquilla) 6.50

Hamburguesa suprema
(desmontada en plato con cebolla caramelizada, carne de vacuno, queso rulo de cabra y ensalada) 7.50

Hamburguesa de foie
(lechuga, tomate, carne de vacuno, cebolla, foie y salsa Barquilla) 8.00

Hamburguesa mexicana
(carne de vacuno, tomate, guacamole y salsa Barquilla) 6.00

Hamburguesa de ciervo
(carne de ciervo, lechuga, tomate, queso y salsa Barquilla)..... 7.00

Hamburguesa de rulo
(lechuga, tomate, cebolla caramelizada, carne de vacuno, queso de cabra y salsa Barquilla)..... 7.50

Hamburguesa de pollo
(lechuga, tomate, mahonesa, queso y pollo empanado) 6.00

Hamburguesa club
(pan americano ,carne vacuno, lechuga tomate, cebolla queso y salsa barquilla) 8.50

Hamburguesa vegetariana
(hamburguesa vegetal, lechuga, tomate y queso) 6.50

Hamburguesa infantil (carne de vacuno y queso)..... 4.00

Hamburguesa de buey (carne de buey, lechuga, tomate, cebolla pepinillo y salsa barquilla) 10.00

BARQUILLA



BAGUETTES Y SUPERBAGUETTES

	BAGUETTES	SUPER BAGUETTES
Lomo con queso	5.20.....	11.00
Bacon con queso	5.00.....	10.00
Un clásico "pepito de ternera"	5.70.....	2.00
Calamares a la andaluza	5.80.....	11.00
Jamón ibérico con tomate en rodajas	6.20.....	12.00
Mixta (jamón ibérico, tomate en rodajas y queso manchego).....	6.80.....	12.50
De chorizo ibérico	5.00.....	10.00
De salchichón	5.00.....	10.00
Suplemento de queso manchego en chorizo y salchichón.....	1.00.....	1.00
Pollo a la parrilla con tomates y queso	5.50.....	11.00
Tortilla de patatas con pimientos fritos	5.50.....	11.00
Ibérica (solomillo ibérico con queso fundido y salsa Barquilla).....	7.00.....	12.00
Especial de la casa (pollo, bacon, queso, tomate, lechuga y mahonesa) ..	7.50.....	14.00
Vegetal (lechuga, tomate, atún, pimiento, mahonesa, huevo cocido).....	5,30.....	11.00
De oreja (oreja a la parrilla y salsa brava).....	5.50.....	11.00
Españolito (tortilla de patata y jamón ibérico).....	6.50.....	13.00
De secreto ibérico (con guacamole untado en pan).....	7.00.....	14.00
De venao (con guacamole untado en pan).....	7.00.....	14.00

Plato
Recomendado



MONTADOS

De pollo con tomate y queso	4.00
De lacón con tomate y aceite de oliva	4.00
De secreto (con guacamole untado en pan).....	4.00
De venao (con guacamole untado en pan).....	4.00
De chorizo ibérico	4.00
De salchichón ibérico	4.00
De bellota (jamón ibérico y tumaka).....	4.00
De lomo (lomo adobado y queso).....	4.00
De Bacon (bacon y queso).....	4.00
De tortilla (tortilla de patatas).....	4.00
De calamares	4.00
De queso	4.00

CON el PAN
CRUJIENTE



PASTAS

Espaguetis (con salsa carbonara o boloñesa)	9.50
Lasaña vegetal	10.50
Lasaña de ternera	11.00

DE LA HUERTA

César (lechuga, bacon, pollo, tostones, y salsa césar)	11.50
Campesina (pimientos asados, cebolla y atún)	11.00
Mahecha "nuestra ensalada más popular" (Combinación de lechugas, rulo de cabra, cebolla caramelizada, vinagreta agrídulce de frutos secos y crujientes de cebolla)	12.00
Camembert (lechugas variadas, queso camembert frito, piñones vinagreta de Módena y crujiente de cebolla frita)	11.50
Gran mediterránea (lechuga, salmón ahumado, mahonesa, tomate, aguacate, huevo cocido, anchoas)	18.00
Ensalada tropical (combinación de lechugas mango aguacate piña uvas pasas piñones y vinagreta de fruta de la pasión)	16.00
De jamón (lechugas variadas, taquitos de queso, Jamón ibérico tomate y vinagreta de frambuesa)	11.50
Tradicional (lechuga, tomate, atún, cebolla, zanahoria huevo cocido, esparrago y maíz..)	8.50
De pollo (tiras de pollo empanadas, lechugas variadas, tomate en tacos y salsa rosa)	11.50
De aguacate (aguacate relleno de carne de cangrejo, sobre salmorejo cordobés aderezado con aceite de pimentón y salsa de Módena)	12.50
Ensalada de ahumados (surtido de ahumados, lechugas variadas y salsa de Módena)	12.50
Ensalada de tomate (tomate en rodajas, queso fresco, anchoas, aceite de albaca y vinagre de Módena)	8.00
Ensaladilla de la casa (patatas cocidas, guisantes, zanahoria atún mahonesa y huevo cocido)	9.00
Carpaccio de res (con alcaparras y virutas de queso manchego) ..	15.00

BARQUITA



TOSTAS

Plato
recomendado

Nuestra estrella especial de la casa 1 (solomillo ibérico, cebolla caramelizada, queso, salsa Barquilla y cebolla frita)	7.50
Nuestra estrella especial de la casa 2 (solomillo ibérico, cebolla caramelizada, rulo de cabra, salsa Barquilla y cebolla frita)	8.50
Nuestra estrella especial de la casa 3 (solomillo ibérico, cebolla caramelizada, foie salsa Barquilla y cebolla frita)	8.50
De rulo (cebolla caramelizada, rulo de cabra a la plancha y miel de flores)	6.50
De ternera (ternera mechada, salsa barbacoa y queso cheddar)	6.00
De bellota (tumaka y jamón ibérico)	6.50
Mixta de bellota (tumaka jamón ibérico y queso manchego)	7.00
De gambas (gambas ajillo y salsa ali oli)	7.00
Campesina (pimientos asados y atún)	6.00
Ahumada (tomate en rodajas, salmón marinado y mimosa de la granja)	7.50
Mediterránea (anchoas boquerones, tomates y queso manchego)	6.50
De lacón (tomate en rodajas, lacón a la plancha y pimentón)	6.00
De bacalao (Salsa ali oli cebolla caramelizada, bacalao ahumado y mimosa de la granja)	6.50
Tosta del pastor (tomate en rodajas, queso manchego y aceite de albahaca)	5.50
De gulas (salsa ali oli, gulas salteadas y cebolla frita)	6.50
Mixta de gulas y gamba (salsa alioli, gambas y gulas salteadas)	7.50



Plato
recomendado

De morcilla (morcilla, piñones y queso fundido)	7.00
Del cantábrico (tomate en rodajas y anchoas)	6.50
Gallega (queso philadelphia, tomate, bacalao ahumado, pimiento de piquillo y anchoas)	7.00
De pollo (mañonesa, pechuga de pollo, cebolla caramelizada y queso fundido)	7.00
Mixta del mar (tomate en rodajas, salmón ahumado, bacalao ahumado y mimosa de la granja)	7.50
Extremeña (chorizo ibérico, champiñón laminado, queso fundido y salsa Barquilla)	7.00
De guacamole (guacamole y secreto ibérico adobado y salsa chimichurri)	7.50
Tosta ibérica con huevo (tumaka, jamón ibérico y huevos fritos)	7.80
Tosta camembert (queso camembert, virutas de jamón y salsa de frambuesa)	6.80
Tosta de champiñones (champiñón laminado, jamón y queso fundido)	6.80
Tosta sabrosa (sobrasada ibérica con queso de cabra y miel)	6.80
Tosta boloñesa (carne de ternera a la boloñesa y queso fundido)	7.00
De foie con piña a la plancha y reducción de vino tinto	6.80
De cangrejo con queso philadelphia y mermelada de frambuesa	6.80
De venao con guacamole	7.50



UNA DE NUESTRAS ESPECIALIDADES

BARQUILLA

NUESTROS PLATOS A LA CARTA

ENTRADAS

Plato
recomendado

Pimientos del piquillo rellenos.....	11.00
Trigueros a la parrilla con jamón ibérico.....	4.50
Revuelto Barquilla (de morcilla o setas).....	12.50
Patatas glaseadas con jamón ibérico y huevo de corral.....	18.00
Habitas baby con huevo de corral y jamón ibérico.....	15.00
Sopa castellana (solo temporada).....	8.00
Setas rebozadas con alioli.....	10.50
Migas de pueblo con huevo frito.....	10.00
Arroz con bogavante. (min. 4 prs. sólo por encargo).....	16.00 prs.
Paella a elegir. (min. 4 prs. sólo por encargo).....	9.00 prs.
Gazpacho andaluz. (sólo temporada).....	4.50
Salmorejo cordobés.....	4.50



La selección de
NUESTROS MEJORES
PLATOS PARA COMER
a la Carta

A CONTINUACIÓN

Plato
recomendado

Milhojas de buey a la mostaza con guarnición de patatas.....	19.00
Solomillo ibérico al roquefort con guarnición de patatas.....	18.50
Cochinillo asado ración (sólo por encargo).....	16.00
Cochinillo asado entero.....	80.00
Entrecote de ternera a la parrilla y guarnición de ensalada y patata.....	19.50
Lomo de buey y guarnición de ensalada y patata.....	20.50
Secreto ibérico con guarnición de ensalada y patata.....	16.00
Escalope de ternera a la milanesa con ensalada y patata.....	11.00
Cordero lechal asado ración.....	22.00
Cordero lechal asado entero.....	100.00
Brochetas de carne con verduras.....	18.00
Tiras de churrasco a la plancha con guarnición de ensalada y patata.....	10.50
Pescado fresco del día.....	(preguntar al chef)



POSTRES CASEROS

Nuestro tradicional brownie de chocolate.....	6.00
Copa de helados surtidos con nata montada.....	5.50
Natillas con galleta María.....	4.50
Arroz con leche.....	4.50
Tortitas con nata y sirope de caramelo, fresa o chocolate.....	4.00
Flan casero con nata.....	4.50
Tarta sacher.....	5.50
Crema catalana de la casa.....	5.00
Tarta especial de la casa con bola de helado a elegir.....	5.50
Crepes con chocolate, caramelo o fresa.....	4.50
Gofres con caramelo, chocolate o fresa.....	4.20
Leche frita con bola de helado.....	4.80
Macedonia de frutas con zumo natural.....	6.00
Profiteroles con chocolate caliente y nata.....	5.50
Surtido de postres para compartir.....	20.00

BATIDOS NATURALES

De chocolate.....	4.20
De fresa.....	4.20
De leche merengada.....	4.20
De vainilla.....	4.20
De caramelo.....	4.20
De straciatella.....	4.20

ZUMOS (DE FRUTAS TROPICALES)

De mango en agua o leche.....	4.80
De maracuyá en agua.....	4.80
De lulo en agua.....	4.80
De guanabana en leche.....	4.80
De mora en agua o leche.....	4.80
De guayaba en agua o leche.....	4.80
De tomate de árbol en agua o leche.....	4.80

GRANIZADOS

Piña colada, fresa, melocotón, melón, kiwi, frutas del bosque, mango, sandía o limón.

Todos a 3,90



BARQUILLA

CAFÉS

Café irlandés (café natural ,whisky quemado al azúcar y nata semi-montada).....	4.50
Blanco y negro (café americano acompañado con helado y nata).....	5.00
Cubano (ron negro azúcar y nata montada).....	4.80
Capuchino (como toda la vida)	
Bombón (café natural y leche condensada).....	2.60
Belmonte (leche condensada, brandy y café).....	3.00
Barraquito (leche condensada, café, leche, tía maría, ramita de canela y limón).....	4.00
Asiático (leche condensada, licor 43 , brandy canela, granos de café y limón).....	4.00

CHOCOLATES CALIENTES

Cacao, leche, blanco, naranja, coco, fresa, light, menta, caramelo, avellanas, ron, vainilla, turrón

Todos a 3,00

CÓCTELES

Mojito (ron, limón, azúcar, hierbabuena y soda).....	6.00
Margarita (tequila, triple seco, azúcar y limón).....	6.00
Caipiriña (cachaca, azúcar, limón).....	6.00
Bloody mary (zumo de tomate, vodka, sal, pimienta, chorro de lima y tabasco).....	6.00
Daiquiri (ron de caña azúcar, marrasquino y limón).....	6.00
Sex on the beach (vodka, limón, zumo de piña, licor de arandano).....	6.00

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Pantera (licor de plátano, zumo de piña, leche condensada y granadina).....	5.50
Sevilla (limón, azúcar, zumo de mango y granadina).....	5.50
San Francisco (zumo de piña, limón, zumo de naranja).....	5.50

* Si no te gusta ninguno pide nuestro libro de cócteles y te lo preparamos.

BARQUILLA
cervecería • restaurante



Avda. Castilla La Mancha, 22
Illescas (Toledo) 45200
925 541357

contacto@restaurantebarquilla.com
www.restaurantebarquilla.com