

El BARRIO

RESTAURANTE Y TAPAS BAR

BIENVENIDOS!

Aquí, cada momento es una celebración de la vida a través de tapas, clásicos españoles y bebidas. Cada plato lleva consigo un pedazo del alma de El Barrio, elaborado con pasión. Sumérgete en nuestro menú y déjate llevar por secretos que despertarán tus sentidos más allá del primer bocado.



WELCOME!

Here, every moment is a celebration of life through tapas, Spanish classics and drinks. Each dish holds a piece of El Barrio's soul, crafted with passion. Step into our menu and let it whisper you secrets that will wake up your senses beyond the first bite.

TAPAS

Para empezar o para compartir / To start or to share

Chipirones con aioli 14€

Small fried squid with aioli sauce
Mini calamares frits avec sauce aioli
1a, 7, 14

✓ Pan con tomate 7,4€

Tomato bread / Pain à la tomate
1a

Pulpo a la Gallega 15,9€

Octopus, potato, smoked paprika
Poulpe, pomme de terre, paprika fumé
12, 14

Pollo al ajillo 12,9€

Sautéed chicken, jalapeños, garlic chips
Poulet sauté, jalapeños, chips d'ail
7, 12

✓ Champiñones ajo y tomillo 10,5€

Mushrooms with garlic and thyme
Champignons à l'ail et thym
7

Ensaladilla Rusa 13€

Tuna, potatoes, olives, quail eggs
Thon, pommes de terre, olives, œufs de caille
3, 4, 7, 10

✓ Gazpacho del Barrio 12€

Spanish cold soup / Soupe froide espagnole
1a

✓ Patatas bravas y dos salsas 9,5€

Patatas bravas with two sauces
Patatas Bravas avec deux sauces
7, 9

✓ Pimientos de Padrón y chips de ajo 11,5€

Padrón peppers and garlic chips
Poivrons de Padrón et chips d'ail

Albondigas con salsa de tomate 11,8€

Meatballs with tomato sauce
Boulettes de viande avec sauce tomate
1a, 3, 7, 9, 10

Huevos revueltos 10,5€ Add Truffle +9€

Scrambled eggs, Spanish sausage, chives
Œufs brouillés, saucisse espagnole, ciboulette
3, 7, 12

Gambas al ajillo 14,5€

Sautéed shrimps, jalapeños, garlic chips
Crevettes sautées, jalapeños, chips d'ail
2, 7, 12

Chorizo a la plancha 11€

Sautéed chorizo / Chorizo sauté

✓ Pisto del día

con huevo frito 9,5€

Cooked vegetables with fried egg
Ratatouille du jour avec œuf frit
3

Bacalao frito con salsa tartar 11,8€

Cod tempura with tartar sauce
Friture de morue et sauce tartare
1a, 3, 4, 7, 10

Tostada de atún (2 pcs) 14,5€

Tuna toast, avocado, coriander, chipotle, aioli
Toast au thon, avocat, coriandre, chipotle, aioli
1a, 3, 4, 7

Champiñones salteados 11,8€

Sautéed mushrooms with chorizo, mustard and coriander
Champignons sautés avec chorizo, moutarde et coriandre
1a, 10, 12

Huevos rotos 14,5€ Add Truffle +9€

Fried eggs, panadera potatoes, Iberian ham
Œufs frits, pommes de terre à la panadera, jambon ibérique
3, 7

Pulpo salteado 14,8€

Sautéed octopus, garlic, white wine
Poulpe sauté, ail, vin blanc
7, 12, 14

Piquillo con ensalada de atún (3 pcs) 12€

Stuffed piquillo peppers with tuna salad
Poivrons farcis avec salade de thon
3, 4, 7, 10

✓ Tortilla de patatas 9€ Add Truffle +9€

Potato omelette / Omelette aux pommes de terre
3, 7, 9

Almejas al vino blanco 15,5€

Clams in white wine / Palourdes au vin blanc
2, 7, 12

TACOS

Wagyu beef (x2) 24,5€

Wagyu beef, truffle mayo, onion, jalapeños
Bœuf Wagyu, mayonnaise à la truffe, oignon, jalapeños
1a, 3, 7, 10 Add Truffle +9€

Pulpito (x2) 15,4€

Octopus, avocado, chipotle, crispy chorizo
Poulpe, avocat, chipotle, chorizo croustillant
1a, 3, 5, 7, 14

Carne asada (x2) 13,5€

Slow-cooked beef, onion, jalapeños, coriander
Bœuf braisé, oignon, jalapeños, coriandre
1a, 7

✓ Verde (x2) 11,5€

Mushrooms, Feta, crispy onion, habanero
Champignons, Feta, oignon croustillant, habanero
1a, 7, 12

Montaditos

Barrio (x2) 14€

Foie gras, chutney and Padrón peppers
Foie gras, compote et poivrons de Padrón
1a, 12

Del Mar (x2) 13,5€

Red tuna, tomato and avocado
Thon rouge, tomate et avocat
1a, 4, 6

Ibérico (x2) 12€

Iberico ham, Manchego, piquillo and tomato
Jambon ibérique, Manchego, piquillo et tomate
1a, 3, 7

✓ Jardinero (x2) 11,5€

Tomato tartare, avocado, olive powder
Tartare de tomate, avocat, poudre d'olive
1a

Degustación de Montaditos

(x2 each, 8pcs) Tasting / Dégustation
1a, 3, 4, 6, 7, 12 39,6€

JAMÓN, QUESO Y EMBUTIDOS

Porción de 80g, servido con pan con tomate
80g portion, served with bread and tomato

Jamón Ibérico 19,6€

1a

Jamón Serrano Gran Reserva 13,8€

1a

Jamón de Bellota 100% Pata Negra 33€

1a

Trio de jamón 28,5€

Ibérico, Serrano Gran Reserva
y Bellota Pata Negra

1a

Chorizo Ibérico 13,4€

1a, 7

Manchego 100% Brebis curado 13,5€

7

Plato de jamón Ibérico y Manchego 24,8€

1a, 7

Plato de chorizo Ibérico y Manchego 17,9€

1a, 7

Plato mixto de embutidos Bellota 29,5€

1a



CROQUETAS

6 croquetas: 11,5€ Upgrade with Jamón Bellota 100%: +9€
12 croquetas: 21,5€ Upgrade with Jamón Bellota 100%: +18€

Jamón Ibérico Pata Negra

Pata Negra Iberico ham / Jambon
ibérique Pata Negra

1a, 3, 7, 9

Gambas al ajillo

Sautéed shrimps / Crevettes sautées

1a, 2, 7, 9, 12

Chorizo Ibérico

Iberico chorizo / Chorizo ibérique

1a, 3, 7, 9

Pollo

Chicken / Poulet

1a, 3, 7, 9

Champiñones salvajes

Wild mushrooms / Champignons
sauvages

1a, 3, 7, 9

Degustación de croquetas

(x 2 each, 10 pcs)

1a, 2, 3, 7, 9, 12 20,4€

Pinchos

2 piezas, servido con pan
2 pieces, served with bread

Pluma y pimientos de Padrón

Iberico pork pluma skewer
with Padrón peppers
Brochette de plumas de porc
ibérique avec poivrons de Padrón

1a, 9, 12

13,5€

Pulpo y chorizo Ibérico

Octopus skewer with
Iberico chorizo
Brochette de poulpe
avec chorizo ibérique

1a, 14

13,8€

Ternera y champiñones

Beef fillet skewer with mushrooms
Brochette de filet de bœuf
avec champignons

1a, 9

13,7€

Champiñones, espárragos y pimientos de Padrón

Mushrooms, asparagus
and Padrón peppers skewer
Brochette de champignons,
asperges et poivrons de Padrón

1a, 7

10,4€

Degustación de Pinchos

(x2 each, 8 pcs)

Tasting / Dégustation

1a, 7, 9, 12, 14

38,4€

Ensaladas

Crisp and colorful with a Mediterranean twist

BARRIO 22,4€

Spinach, poached egg, crispy Bellota ham, mustard dressing

Épinards, œuf poché, jambon Bellota, vinaigrette à la moutarde

1a, 3, 7, 10

VEGETARIANA 20,5€

Beetroot, arugula, goat cheese, citrus, pine nuts, pomegranate

Betterave, roquette, fromage de chèvre, agrumes, pignons de pin, grenade

7, 8j

CAESAR 21,9€

Lettuce, chicken, Parmesan, egg, caesar dressing

Laitue, poulet, Parmesan, œuf, sauce César

1a, 3, 4, 7, 10

ATÚN ROJO 23,9€

Mixed salad, red tuna, corn, mango, pine nut, red onion, cherry tomato

Salade mixte, thon rouge, maïs, mangue, pignon de pin, oignon rouge, tomate cerise

4, 8j, 10

ARROCES Y PASTAS

Classic comfort elevated to a dance of flavors

Arroz de marisco (± 25min.)

Seafood rice / Riz aux fruits de mer

28,5€ per person (min. 2 people)

2, 7, 9, 12, 14

Arroz vegetariano 19,4€

Vegetarian rice / Riz végétarien

7, 9, 12

Pasta con trufa negra y huevo 27,5€

Black truffle and egg yolk pasta

Pâtes aux truffes noires et jaune d'œuf

1a, 3, 7, 9, 12

Penne carbonara y Pata Negra 24,5€ Add Truffle +9€

Penne carbonara and Pata Negra ham

Penne carbonara et jambon Pata Negra

1a, 3, 7, 9, 12

Spaghetti con albóndigas

y salsa de tomate 23,5€

Spaghetti with meatballs and tomato sauce

Spaghetti aux boulettes de viande et sauce tomate

1a, 3, 7, 9, 12

Pescado y Mariscos

A breeze from the sea

AL GRILL

Pulpo 32,5€

Grilled octopus, potatoes and veggies

Poulpe au grill, patatas et légumes

12, 14

Calamares 29,5€

Grilled squid, inked rice and tarragon

Calamar au grill, riz à l'encre et estragon

7, 10, 12, 14

Camarones 30,5€

Grilled shrimps, rice and chorizo ibérico

Scampis au grill, riz et chorizo ibérique

2, 7, 12

Steak de atún 31,5€

Grilled tuna steak, sweet potato purée, chef's veggies and teriyaki sauce

Steak de thon au grill, purée de patate douce, légumes et sauce teriyaki

1a, 4, 6, 7, 11, 12

Frito misto 31,5€

Mixed fried: octopus, gamba, sea bream, squid, aioli, mixed salad

Friture mixte: poulpe, gambas, dorade, calamar, aioli, salade mixte

1a, 2, 4, 7, 12, 14

DEGUSTACIÓN DEL MAR 34,6€

Seafood degustation: sea bream, octopus, squid, shrimps, potatoes, and salad

Dégustation de la mer: dorade, poulpe, calamars, scampis, pommes de terre et salade

2, 4, 7, 10, 12, 14

Dorada à la plancha 28,9€

Sea bream fillet, potatoes, ratatouille and basil oil

Filet de dorade, pommes de terre, ratatouille, huile de basilic

4, 12

Tartar de atún rojo al humo 28,5€ RAW

Smoked red tuna tartar, soy, yuzu, avocado, nori and tomato salad

Tartare de thon rouge fumé, soja, yuzu, avocat, nori et salade de tomate

4, 6, 7, 9, 11

Tataki de atún 28,5€ RAW

Tuna tataki, ponzu, wakame, sesame seeds and patatas bravas

Tataki de thon, ponzu, wakame, graines de sésame et patatas bravas

4, 6, 7, 9, 11

Ceviche de dorada 26,5€ RAW

Sea bream ceviche, corn, lemon, jalapeños, cilantro, sweet potato purée and salad

Ceviche de dorade, maïs, citron, jalapeños, coriandre, purée de patate douce et salade

4, 7, 9, 10

Ternera con vino tinto 27,5€

Puré de patatas y verduras

Tender beef with red wine, mashed potatoes and veggies

Bœuf tendre au vin rouge, purée de pommes de terre et légumes

7, 9, 12

El Gran Tomahawk Black

Angus 1kg 87€

Patatas bravas y ensalada mixta

The Great Tomahawk Black Angus, patatas bravas and mixed salad

Le Grand Tomahawk Black Angus, patatas bravas et salade mixte

7, 9

Filete El Barrio al grill 34,5€

Chorizo, Manchego, setas y patatas

Grilled beef fillet, chorizo, Manchego cheese, mushrooms, and potatoes

Filet de bœuf au grill, chorizo, fromage Manchego, champignons et pommes de terre

7, 9, 12

Carpaccio de ternera 27,5€ RAW

Parmesano, hierbas frescas y patatas bravas

Beef carpaccio, Parmesan, herbs, and patatas bravas

Carpaccio de bœuf, Parmesan, herbes fraîches et patatas bravas

3, 7, 9

Filete de ternera à la plancha 31,5€

Con pimientos de Padrón y puré de patata

Sautéed beef fillet with potato purée, and Padrón peppers

Filet de bœuf sauté avec purée de pommes de terre et poivrons de Padrón

7, 9, 12

Filete de ternera al grill 33,5€

Patatas y verduras

Grilled beef fillet, potatoes, and veggies

Filet de bœuf au grill, pommes de terre et légumes

9, 12

MEAT ME UP!

From the fields to your table, discover the finest selection



PREMIUM COMBO 185,5€

Wagyu A5-12 200g, Dry-Aged Ribeye Rubia Gallega 200g, Chuletón Black Angus 650g

With two sides of your choice / Avec deux accompagnements au choix



Japanese Wagyu

A5-12 200g 115€ Add Gold +25€

Filete de ternera, pimientos de Padrón, patatas bravas y salsa demi-glace

Beef fillet, Padrón peppers, patatas bravas and demi-glace sauce

Filet de bœuf, poivrons de Padrón, patatas bravas et sauce demi-glace

7, 9

Tagliata Rubia Gallega 37€

Ensalada mixta, patatas bravas y salsa chimichurri

Dry-aged ribeye, mixed salad, patatas bravas, and chimichurri sauce

Entrecôte vieillie à sec, salade mixte, patatas bravas et sauce chimichurri

1a, 10, 12

Filete de ternera cocido

12 horas 35€

Puré de patatas, verduras y trufa negra

Slow-cooked beef fillet, potato purée, chef's veggies, and black truffle

Filet de bœuf à basse température, purée de pommes de terre, légumes et truffe noire

7, 9, 12

Chuletón de buey

Angus 650g 44,5€

Patatas bravas y pimientos de Padrón

Bone-in Angus beef, patatas bravas, and Padrón peppers

Côte à l'os de bœuf Angus, patatas bravas et poivrons de Padrón

7, 9

Entrecot Argentino 300g 32,5€

Patatas con salsa de vino

Argentinian ribeye, potatoes, and wine sauce

Entrecôte argentine, pommes de terre et sauce au vin

9, 12

Cerdo Ibérico

HAMBURGUESA 26€

Pluma de cerdo Ibérico, Manchego, chorizo, huevo, aioli, patatas bravas y ensalada

Iberico pork burger, Manchego, chorizo, egg, aioli, patatas bravas, and salad

Hamburger de porc ibérique, Manchego, chorizo, œuf, aioli, patatas bravas et salade mixte

1a, 3, 7, 9

PLUMA 29€

Risotto de champiñones, salsa verde

Iberico pork pluma, mushroom risotto, salsa verde

Pluma ibérique, risotto aux champignons, salsa verde

5, 7

STEAK 27,5€

Patatas bravas, ensalada mixta y flor de sal

Iberico pork steak, patatas bravas with mixed salad and fleur de sel

Steak de porc ibérique, patatas bravas, salade mixte et fleur de sel

7, 9, 10

MORE TO MEAT!



Pollo a la plancha 26,8€

Ajo, pimientos de Padrón y puré de patata

Sautéed chicken, garlic, Padrón peppers, and mashed potatoes

Poulet sauté, ail, poivrons de Padrón et purée de pommes de terre

7, 9, 12

Pollo al grill 26,5€

Sin hueso, con patatas bravas y ensalada mixta

Boneless chicken, patatas bravas, and mixed salad

Poulet sans os, patatas bravas et salade mixte

7, 9, 10

Slow-cooked spare ribs 28,5€

Ensalada mixta y patatas bravas, salsa barbacoa

Slow-cooked spare ribs, mixed salad, and patatas bravas with BBQ sauce

Côtes de porc mijotées, salade mixte et patatas bravas avec sauce barbecue

5, 7

EL BARRIO MIXED GRILL

Pluma de Ibérico, entrecot, pollo, patatas bravas, pimientos de Padrón
Pluma of Ibérico, ribeye steak, chicken, patatas bravas, and Padrón peppers
Pluma d'Ibérique, entrecôte, poulet, patatas bravas, poivrons de Padrón

34,8€ per person (min. 2 people)

7, 9, 10

Filete Rossini 36,5€

Filete de ternera, foie gras, puré de patata, salsa de vino y manzana
Beef fillet, foie gras, mashed potatoes, wine, and apple sauce

Filet de bœuf, foie gras, purée de pommes de terre, sauce au vin et aux pommes

7, 9, 12

Jarrete de cordero 29,8€

Puré de patata y espinacas salteadas
Lamb shank, mashed potatoes, and sautéed spinach

Jarret d'agneau, purée de pommes de terre et épinards sautés

1a, 7, 9

Extra Sides

Potato purée 5€ 7

Sweet potato purée 5€ 7

Patatas bravas 4,5€ 5, 7

Pisto 4,5€ 5

Sautéed mushrooms 6€ 5

Rice 5€ 5

Sautéed spinach 5,5€ 5

Potato panadera 5€ 5

Upgrade with truffle 9€

Sauce aioli 3,5€

JUST ASK US!

Recomendación de la semana

Meat suggestion of the week
Suggestion de viande
de la semaine

NIÑOS

Delights for the little ones



Albóndigas Mágicas 13,9€

Pasta con albóndigas

Pasta with meatballs

Pâtes aux boulettes de viande

1a, 3, 7, 9, 12

Súper Pollo Grillé 16,8€

Pollo al grill con patatas bravas

Grilled chicken with patatas bravas

Poulet au grill avec patatas bravas

5, 7, 9, 12



Vegetarian

ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

1. Gluten 1a: blé, 1b: seigle, 1c: orge, 1d: avoine, 1e: épeautre, 1f: kamut ou leurs souches hybridées / 2. Crustacés / 3. Oeufs / 4. Poissons / 5. Arachides / 6. Soja / 7. Lait / 8. Fruits à coque 8a: amandes (Amygdalus communis L.), 8b: noisettes (Corylus avellana), 8c: noix (Juglans regia), 8d: noix de cajou (Anacardium occidentale) / 8e: noix de pécan (Carya illinoensis), 8f: noix du Brésil (Bertholletia excelsa), 8g: pistaches (Pistacia vera), 8h: noix de Macadamia, 8i: noix du Queensland (Macadamia ternifolia) / 9. Pine nut (Pinaceae) 9. Céleri / 10. Moutarde / 11. Sésame / 12. Sulfites / 13. Lupins / 14. Mollusques

POSTRES

The final temptation. Too sweet to skip...



Brownie de chocolate 10,5€

Helado de avellana y caramelo toffee
Chocolate brownie with hazelnut ice cream
and toffee caramel
Brownie au chocolat avec glace noisette
et caramel toffee
1a, 3, 7, 8b

Dubai Cookie 11,5€

Helado de pistacho y chocolate belga
Pistachio ice cream and Belgian chocolate
Glace à la pistache et chocolat belge
1a, 3, 7

Fondante de chocolate Valrhona 11,9€

Helado de vainilla
Chocolate fondant with vanilla ice cream
Fondant au chocolat avec glace vanille
1a, 3, 7

Crema Catalana 10,8€

Classic Catalan cream with crispy caramel
Crème catalane classique avec caramel croustillant
3, 7, 8b

Churros con chocolate belga 10,4€

Crispy churros served with Belgian chocolate
Churros croustillants servis avec chocolat belge
1a, 3, 7, 8b

Crème brûlée 10,5€

Creamy vanilla custard with caramelized sugar crust
Avec croûte de sucre caramélisé
3, 7

Torta di rose 11,5€

Brioche con helado fior di latte
Brioche with fior di latte ice cream
Brioche avec glace fior di latte
1a, 3, 7

Tarta de limón 11,4€

Lemon pie / Tarte au citron
1a, 3, 7

Cheesecake by Judith Maciá 16,5€ (serves 2 people)

Basque-style signature cheesecake / Cheesecake signature
à la basque
1a, 3, 7, 12

Café Gourmand 13,5€

Mini brownie de chocolate, mini tarta de limón,
bola de helado, expreso o café
Mini chocolate brownie, mini tarta de limón,
scoop of ice cream, espresso or coffee
Mini brownie au chocolat, mini tarte au citron,
boule de glace, expreso ou café
1a, 3, 7

Helados caseros 4,2€ per scoop

Chocolate, vainilla, pistacho, avellana praliné, fior di latte
Chocolate, vanilla, pistachio, hazelnut praline, fior di latte
Chocolat, vanille, pistache, praliné aux noisettes, fior di latte
3, 7, 8b, 8g



Sorbetes caseros 3,9€ per scoop

Limón, mango, frambuesa
Lemon, mango, raspberry
Citron, mangue, framboise

After dinner Drinks

Espresso Martini 12€

Absolut vodka, Patrón XO café, espresso shot

Old Fashioned 12,9€

Havana Special, caramel,
Angostura bitters

The Colonel 12€

Absolut vodka & lemon sorbet

Castaño Dulce (Monastrell tinto)

5,5€ / 8cl

Castillo Ducay (Moscatel blanco)

7€ / 8cl

Do you know our group?

MANSO GROUP

Passion makes the difference



Luxembourg
Kirchberg



Landelange



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Vile



Senningerberg
(Airport)



Luxembourg
Kirchberg