Wein & Bar

AL BARRO

Glasweise ausgeschenkt. Preise in Euro.

WEISS

	0,1 l	0,2 l
Arneis [12] Vietti · Roero DOCG · 2025	6,5	12
Grauburgunder [12] Nik Weis · 2024	4,5	8,5
Lugana [12] Tenuta Roveglia „Limne“ · 2024	5	8,5
Albariño [12] Mar de Frades · 2025	5	8,5
Chardonnay [12] Domaine Tariquet · 2024	4	6,5

ROSÉ

	0,1 l	0,2 l
Primitivo Rosé [12] San Marzano „Tramari“ · IGP Salento · 2025	4	7
Rosé [12] Studio by Miraval · 2025	5	8,5
Gris de Gris [12] Dune · 2025	4	7

ROT

	0,1 l	0,2 l
Primitivo [12] San Marzano „I Tratturi“ · IGP · 2024	4	6,5
Tempranillo [12] Bodegas Rosario Vera „Amona“ · Rioja Crianza · 2022	5	8,5
Douro Tinto [12] „Fabelhaft“ · Douro · 2022	5	8,5
Côtes du Rhône [12] Le Colombier · 2025 · Bio	6	11

SAISONAL

Glühwein [12]

Heiß serviert

4,5

Gute Flaschen, kleine Teller, lange Abende.

PERLAGE

	0,1 l
Crémant de Loire Extra Brut [12] Langlois-Château	5
Blanc de Blancs Grand Cru [12] Gimonnet-Gonet „L’Origine“	9
Rosé Champagne [12] Gimonnet-Gonet „L’Éclat Rosé“	11

DRINKS

Gin Tonic	10
Vodka Tonic	10
Vodka Soda	10
Aperol Spritz [12]	8,5
Limoncello Spritz [12]	8,5
Hugo [12]	8,5

BIER

Beckers Pils [1] 0,33 l	4,5

ALKOHOLFREI

Coca-Cola / Zero 0,2 l	3,5
Teinacher still / sprudelnd 0,75 l	7,5
Apfel-Johannisbeerschorle 0,33 l	4,5

KAFFEE & TEE

Espresso	2,8
Espresso Macchiato [7]	3,3
Kaffee	3,5
Cappuccino [7]	4,5
Tee Fragen Sie nach unserem Angebot	4

DIGESTIF

Fragen Sie unser Personal nach unserer Auswahl.

AL BARRO

WINE & TAPAS

ST. JOHANNER MARKT 6
66111 Saarbrücken

TELEFON
0681 98576330

albarro.de · info@albarro.de

@albarro.de
Folgt uns auf Instagram

Tapas

AL BARRO

Kleine Teller, gedacht zum Teilen. Preise in Euro.

BAR SNACKS *Für den Anfang*

Pan con Tomate [1] VEGAN — 7
Geröstetes Sauerteigbrot, geriebene Tomate, Knoblauch, Olivenöl

Pan con Alioli [1,7] VEGETARISCH — 6
Geröstetes Sauerteigbrot, hausgemachtes Alioli

Pimientos de Padrón VEGAN — 8
Gebratene Bratpaprika, Meersalz

Oliven VEGAN — 6
Gemischte Oliven mit Stein

Gilda [4,12] — 4
Der baskische Klassiker: Anchovis, grüne Peperoni, Oliven

Manchego & Mandeln [7,8] — 9
Gereifter Manchego, geröstete Salzmandeln

Datteln im Speckmantel — 9
6 Stück

KALTE TAPAS *Zum Teilen*

Sardinen, Jahrgang [1,4,7,10,12] — 18
Sardinen aus der Bretagne, Beurre d'Isigny, Cornichons, Sauerteigbrot

Bitter Salat [7,8,10,12] VEGETARISCH — 9
Radicchio, Zuckerschoten, Fetacreme, Pistazien, Himbeeren

Burrata Piccante [7,12] — 10
Cremige Burrata, Chimichurri, knusprige Sobrasada

P & H [12] — 18
Kartoffelchips, Ibérico-Bellota-Schinken, eingelegte grüne Peperoni

Roastbeef AL BARRO [1,12] — 13,5
Rosa gebratenes Roastbeef, Kapern, Olivenöl & Essig, dazu Brot

Gravlax [4,7,12] — 22
Schottischer Premium-Lachs, kalt geräuchert, Crème fraîche, Schalotten-Kapern-Vinaigrette, Schnittlauch

Tuna Tatar & Ajo Blanco [4,8,12] — 16
Marinierter Thunfisch, Ajo Blanco, Mandeln, Trauben

Jamón Ibérico de Bellota — 24
100 % Ibérico Pata Negra

Altona Kaviar Mandarin Gold [1,3,4,7] — 34
10-g-Dose, Crème fraîche d'Isigny – wahlweise Blinis oder Kartoffelchips

Hochgestellte Ziffern = Allergene · Legende auf der rechten Seite

Aus der Küche

AL BARRO

Warm, zum Teilen oder auf die Hand.

WARME TAPAS *Frisch aus dem Ofen*

Albóndigas [1,3,7,12] — 9
Hackfleischbällchen mit Feige in Sherry-Tomatensauce

Patatas Bravas [7] VEGETARISCH — 11
Knusprige Kartoffeln, scharfe Tomatensauce, Alioli

Salmón Mediterráneo [4] — 16
Ofenlachs, Tomatensauce, Pinienkern-Oliven-Salsa

Gambas al Ajillo [2,7] — 16,5
Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Chili

Garnele AL BARRO [2] — 18
Nach Art des Hauses

Black Tiger Garnelen [2,7] — 18
Gratiniert mit 'Nduja-Butter, Zitrone

PLATTEN *Zum Teilen*

Tapas-Platte für 1 Person [1,3,4,7,12] — 18
Albóndigas, Salami, Schinken, Sardellen, Oliven, Pan con Tomate, Kartoffelpüree, Crème fraîche

Tapas-Platte für 2 Personen [1,3,4,7,12] — 35

Ibérico, Käse & Walnüsse [7,8] — 22
Ibérico-Schinken, Käse, Walnüsse

SANDWICHES

Roastbeef [1,7,10,12] — 18,5
Gewürzgurken, Parmesan

Thunfisch [1,4,7] — 16,5
Parmesan, Kapern, Trüffel

Tomate & Mozzarella [1,6,7,12] — 14,5
Salsa verde, Parmesan

ZUM SCHLUSS

San Sebastián Cheesecake [1,3,7] VEGETARISCH — 7
Baskischer Käsekuchen, außen karamellisiert, innen cremig

Crema Catalana [3,7] VEGETARISCH — 7
Katalanische Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste

ALLERGENE

Kennzeichnung nach LMIV – Ziffern hochgestellt am Gericht

1	Glutenhaltiges Getreide	8	Schalenfrüchte
2	Krebstiere	9	Sellerie
3	Eier	10	Senf
4	Fisch	11	Sesam
5	Erdnüsse	12	Schwefeldioxid / Sulfite
6	Soja	13	Lupinen
7	Milch / Laktose	14	Weichtiere

VEGAN Vegan – ohne tierische Zutaten.

VEGETARISCH Vegetarisch – ohne Fleisch und Fisch.

Spuren weiterer Allergene können nicht ausgeschlossen werden. Fragen Sie gern unser Team. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.