



The Shack Restaurant

A white shamrock logo, consisting of three heart-shaped leaves, positioned below the word "Shack" and to the left of the word "Restaurant".

Modern Traditional Irish Restaurant

La Historia de Temple Bar

La zona de Temple Bar tiene una merecida reputación como el corazón cultural de Dublín. Con una superficie de pocas manzanas en la orilla sur del río Liffey, la zona comprende lo mejor que la capital irlandesa tiene para ofrecer, desde restaurantes de primera clase y bares animados hasta teatros y galerías de arte de renombre. Con sus callejones empedrados, boutiques extravagantes y artistas callejeros, Temple Bar atrae a visitantes de todo el mundo, deseosos de empaparse del ambiente y disfrutar de la cultura tradicional irlandesa.

El área en sí tiene una rica historia, que se remonta al año 795 d.C., cuando los vikingos se asentaron allí. Alrededor de 800 años después, Sir William Temple, el administrador académico principal del Trinity College, construyó su casa y jardines allí y se cree que el área fue nombrada en honor a su familia. Otra teoría es que fue bautizado como un guiño a Temple Bar en Londres. El 13 de abril de 1742, Fishamble Street fue el lugar de la primera representación de El Mesías de Händel y ahora se lleva a cabo una representación anual en la misma fecha.

Sin embargo, Temple Bar no siempre ha disfrutado de tiempos tan saludables. En 1707 funcionó desde la zona una aduana, donde se tramitaban los trámites de importación y exportación del gobierno, dando lugar a prósperas tabernas, almacenes e incluso burdeles. Sin embargo, el boom duró menos de un siglo. En 1791 la aduana se trasladó a un local más grande y, como resultado, el área de Temple Bar cayó en decadencia. Rápidamente sus edificios quedaron abandonados, y pronto se consideró un lugar que era mejor evitar. Sin embargo, su impopularidad resultó ser algo positivo, ya que salvó a Temple Bar de los promotores inmobiliarios de Dublín, que acabaron con gran parte de la arquitectura histórica de la ciudad durante la década de 1960.

En la década de 1980, la compañía de autobuses Coras Iompair Eireann estaba lista para construir una gran estación de autobuses en Temple Bar y, mientras la planificación estaba en curso, los edificios circundantes se ofrecieron a alquileres bajos. Esto atrajo a artistas, dueños de tiendas, restaurantes y otros negocios a la zona, lo que hizo que Temple Bar comenzara a prosperar nuevamente.

Una serie de protestas pusieron fin a la estación de autobuses planeada por la compañía de autobuses y en 1991 el gobierno creó Temple Bar Properties Ltd con el objetivo de reurbanizar el área y atraer visitantes. Así que así nació la zona de Temple Bar de hoy, un centro bohemio y vibrante para que todos disfruten.

Ahora Temple Bar recibe alrededor de cuatro millones de turistas cada año, pero los lugareños tampoco son inmunes a sus encantos y a menudo se les puede encontrar disfrutando de su famosa vida nocturna. Desde música en vivo hasta mercados tradicionales al aire libre, el área realmente tiene algo para todos.

Lea más sobre la historia de Temple Bar en nuestro libro electrónico. Disponible para descargar solo 3,50 €

www.ShackRestaurant.ie/products



Flavours of Eire

"Sabores de Éire - Una historia de la cocina irlandesa" lleva al lector a un viaje cautivador a través de la evolución culinaria de Irlanda. El restaurador, David Ellis, traza el vibrante tapiz de la cultura gastronómica irlandesa.

Desde los antiguos festines gaélicos hasta el renacimiento culinario actual, sé testigo de la fascinante transformación de la cocina irlandesa. Explora guisos abundantes, el auge de la papa y la fusión de recetas tradicionales con influencias globales. David navega hábilmente por el panorama culinario irlandés, destacando momentos, personalidades y recetas clave.

Pero este viaje se extiende más allá de la cocina. "Flavours of Éire" explora el turismo culinario, donde el encanto de Irlanda atrae a entusiastas de la comida de todo el mundo. Tanto si eres un aficionado a la historia como si eres un curioso aficionado a la comida, este libro ofrece una mezcla de erudición y narración.

Disponible para comprar a continuación

[Libro electrónico 1,95 €](#)

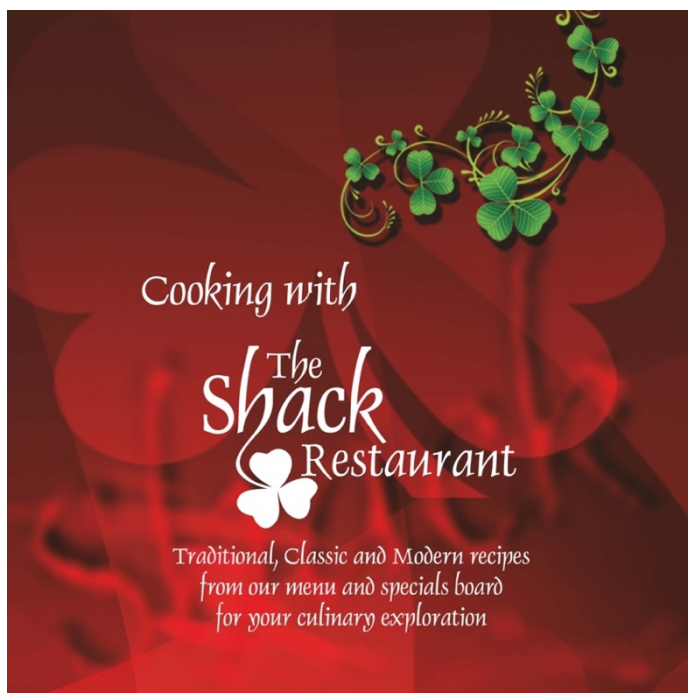
Cooking with The Shack Restaurant

¡Un viaje culinario con un toque diferente! Este libro transporta a los lectores a través del histórico distrito de Temple Bar de Dublín, desde su pasado hasta el bullicioso presente. En el camino, explorará una breve historia de la comida irlandesa, obteniendo información sobre los orígenes de nuestros platos tradicionales. Descubre cómo el equipo de The Shack ha reinventado los viejos favoritos mientras se mantiene fiel a la herencia irlandesa.

Como propietario de The Shack Restaurant, comparto mi viaje gastronómico personal, que abarca más de 26 años sirviendo a más de 2.5 millones de huéspedes de todo el mundo. Es un honor y un privilegio presentar esta colección de recetas irlandesas tradicionales, clásicas y modernas de nuestro menú y tablero de especiales.

Disponible para comprar a continuación

[Libro electrónico 14,95 €](#) - [Libro de tapa blanda 30,00 €](#)



info@ShackRestaurant.ie

www.ShackRestaurant.ie

MENÚ EN ESPAÑOL 2025

Menu del Dia

Servido de las 12:00 horas hasta las 17:00 horas.

Sopa del día €7

Pregunta el camarero. *2,14

Desayuno Tradicional Irlandés €12.50

Huevos, salchichas, bacón, tomates asados, pudín blanco y negro.

Servido con tostadas calientes*1,2,3,14

Tocino y col ... 13,50 €

Lomo de tocino irlandés sobre una cama de repollo con mantequilla.

Servido con salsa de crema de perejil.

Hamburguesa de cerdo desmenuzado ... € 13.75

Cerdo asado a fuego lento con un toque de ajo y salsa BBQ de jengibre.

Servido en un blaa tostado con patatas fritas gruesas.

Patata al horno ... 10,50 €

Patata al horno rellena de tocino crujiente y queso irlandés.



Alérgenos: 1 Gluten. 2 Leche. 3
Crustáceos. 7 Apio. 8 Nueces. 9
sésamo. 11 Soja. 12 Lupin. 13

huevos. 4 Pescado. 5 Moluscos. 6
Cacahuets. 10 Semillas de
Mostaza. 14 Sulfitos.

Menú del Carta

Aperitivos

Sopa crema de mariscos ... €10.50

Una selección de mariscos y verduras cocinada en una sopa cremosa de vino blanco. *1,2,4,5,6,14

Sopa del día a la taza ... €7

Sopa casera fresca servida en una taza. Pregunta los detalles al camarero. *1,2,14

Mejillones irlandesas in sidra . 1/2Kg .. €10.50

Mejillones en concha, en sidra irlandesa, con salsa y hierbas frescas. *1,2,5,14

Alas de pollo picantes a la parrilla ... €9.95

Alas de pollo picantes a la parrilla servidas con una salsa barbacoa picante. *1,7,13,14

Pate Shack ... €9.95

Hígado de pollo y pate de coñac, servido con salsa Cumberland . *1,2,14

Salmon irlandés ahumado .. €12.75

Salmon irlandés ahumado, servido tradicional. *1,2,4,14

Gambas en Aceite CALIENTE.... €11.75

Langostinos cocinados en aceite de colza irlandés, con ajo y un toque de chile.
Servido con Pan Integral Casero *6,1,2,11

Calamares Crujientes.... €9,95

Calamares crujientes salados, fritos y servidos con mayonesa de ajo. *6,1,2,11

Selección De Ensaladas

Estilos de ensaladas Shack

Aperitivo €9.50

Añade pollo a su ensalada. +€3.75

Añade bacón a su ensalada. +€1.65

Añade gambas a su ensalada. +€3.75

Primer plato €14.50

Añade pollo a su ensalada. +€5.25

Añade bacón a su ensalada. +€3.20

Añade gambas a su ensalada. +€5.25

Un tazón con mezcla de hierbas con rodajas de pepino, zanahoria, tomates cerezas, cubitos de queso irlandés, cebolla roja, cacahuetes tostadas, nueces, semillas de girasol, mezclado con Salsa de Shack. *1,2,8,13 14

Pájaro

Pollo Shack ... €18.95

Pechuga de pollo, asada en sartén, con salsa fresca de tomate, ajo fresco, champiñón y nata fresca. *2,14

Pollo Irlandes Whisky . €18.95

Pechuga de pollo, asada en sartén, por encima con una salsa de Whisky irlandés, ajo, champiñón y salsa de nata con cebolla. *2,14

Pollo Connemara ... €18.95

Pechuga de pollo, asada en sartén, con Irish Mist, bacón ahumado, champiñón y nata fresca. *2,14

Tallarines de pollo... €18.95

Pechuga de pollo troceada, bacon ahumado, cebolla salteada y champiñones con tallarines frescos y salsa de tomate *1,2,14

Hamburguesa De Filete De Pollo €18.95

8 oz de pechuga de pollo marinada en suero de mantequilla, con queso Dubliner, cebolla, tomate y lechuga, sazónador Shack y blaa tostada.
Acompañado de papas fritas de la casa. *1,2,13

Tradicional Irlandés

Estofado Irlandés... €21

Estofado tradicional de cordero, zanahorias, cebollas y patatas *1,2,14

Salchichas Irlandesas €19.50

Salchichas de cerdo irlandesas a la parrilla. Servidas en una cama Colcannon con una salsa de cebolla roja. *1,2,14

Jarrete de cordero ... €24

Jarrete de cordero cocido a fuego lento, en una cama de col en mantequilla, tomillo fresco y salsa de vino tinto. *2,14

Carne de ternera irlandesa.... €21

Un guiso de ternera con nabo, cebolla perla, mostaza en grano y tomate fresco, servido con pastel de patatas irlandés y pan integral casero.. *13,14

Mariscos

Filete de Salmon ... €25.25

Salmon fresco, a la plancha, preparado con salsa Vermouth. 2,4,6,14
Añade Gambas +5.25

Pescado & Patatas Fritas ... €22.95

Filete de Merluza fresca, empanado, con papas fritas, pimienta y salsa tártara. 1,2,3,4 13, 14

Sopa crema de Mariscos Dublin ... €22.95

Una selección de mariscos y verduras cocidas en salsa de vino blanco. *1,2,4,5,6,14

Vaca

Toda la carne de res en nuestro menú es 100% alimentada con pasto y de calidad irlandesa asegurada.

10oz Filete de ternera ... 39 €

Filete a la parrilla cocinado a tu gusto.
Adornado con champiñones y cebollas salteados.

10 oz de filete de costilla irlandés ... 35 €

Filete de costilla a la parrilla cocinado a tu gusto
Para acompañar tu Steak Selecciona una Salsa:

Mezcla de granos de pimienta y brandy.

Mantequilla de ajo

Salsa de whisky irlandés

Salsa Shack – Ajo, Crema y Tomate Fresco

Shack Hamburgeresa Irlandesa ... 19,95 €

Dos pechugas de res irlandesas caseras de 4 oz con queso dublinés y tocino, cebollas, tomate y lechuga, servidas con salsa de tomate en un blaa tostado con papas fritas cortadas en casa.

Vegetariano

Pasta Fresca... €18

Champiñones del bosque, cebollas y hierbas frescas salteados con tallarines frescos y acabado con aceite de trufa y nata fresca. *1,2,6,14

Nachos a la Irlandesa... €18

Papas crujientes cubiertas con salsa de tomate, crema agria, jalapeños, guacamole y queso Dubliner. *2,14

Tortita de patata tradicional... €18

Tortita de papas servida con verduras asadas al carbón, ajo asado y esencia de pimiento rojo. *1,2,3,14

Acompañamiento

Por Porción €6

Verduras asadas

Selección de verduras, asadas.

Patatas Fritos Rechoncho

Cortados a mano y fritos en aceite de girasol

Ensalada

Mezcla de hojas con rodajas de pepino, zanahorias, tomates cherry, cebolla roja, finalizada con un Salsa de Shack.

Puré de patata

Puré de patata cremosa con mantequilla irlandesa

Brócoli

Brócoli salteado en mantequilla irlandesa. *2

Repollo con mantequilla

Repollo verde mezclado con mantequilla irlandesa. *2

Campeón

Puré de patatas cremoso con cebolletas finamente picadas y mantequilla irlandesa. *2

Menu de Postres

€7

Bizcocho De Chocolate Con Cerezas *1,2,14

Pastel de galleta de chocolate elaborado con el mejor chocolate irlandés con cerezas glaseadas, sultanas maduras al sol y galleta.

Desorden de la Trinidad. *3,14

Una versión del tradicional Eaton College Pavlova.
Merengue Triturado con Nata Fresca y Fresas. Servido en Copa.

Tarta de manzana caliente. *1,2,3,14

Tarta de manzana tradicional con natillas caseras

Pastel de queso Baileys. *1,2,3,14

Base de galleta bourbon, cubierta con crema de queso crema batida, mezclada con crema irlandesa Bailey's

Helado. *2,3,8,14

Elija entre una selección de cremas Wexford Ire: pregunte a su mesero

Plato de queso Shack. *1,2,14

Selección de queso brie irlandés, cheddar Dubliner, Millens, Gubben ahumado y Cashel blue, servido con chutney de tomate y galletas de agua



Menú de bebidas

Vino

Vaso / Botella

Casa Vino Selecion

1. Las Lomas, Sauvignon Blanc. Chile. (White). ... €7.50 / €30.00
Chile's cool coastal Leyda region, zesty and fresh, ideal for any meal particularly seafood
2. Las Lomas, Cabernet Sauvignon, Chile. (Red) ... €7.50 / €30.00
Intense, deep dark red in colour is juicy and fresh featuring aromas of red fruits and spices
3. Corryton Burge, Chardonnay, Australia (White) €7.50 / €30.00
A lively, round and Creamy South Australian Chardonnay, with hints of peach and pear
4. Corryton Burge, Shiraz, Australia (Red) €7.50 / €30.00
This Full-bodied wine has chocolate, coffee and ripe raspberry aromas.

Rosé Casa Selecion

5. Bellefontaine Rose (Greeneche) France ... €7.50 / €30.00
Delightful French Rose, pale raspberry pink, with appealing soft berry aromas, fresh summer fruits and crisp finish

Sparkling and Champagne Selecion

6. Maschio, Prosecco Frizante. Italy. ... €30.00
Light straw yellow in colour with a lively froth. On the nose white peach and orange blossoms.
7. Maschio, Prosecco Snipes, Italy (200ml) ... €12.00
The bouquet is fresh, fruity & aromatic
8. Moët Brut Reserve NV. ... €85.00
Quintessential Champagne

Premium House White Wine Selección

9. Kapuka , Marlborough, New Zealand. ... €40.00
Bright zingy fresh aromas of gooseberry, dried herb, citrus & tomato leaf,
balanced with fresh citrus lime flavour
10. Via Nova , Pinot Grigio, Italy. ... €40.00
Lemony on the nose, with a delicious balance in the mouth, this Pinot Grigio
is very easy to drink dry white with medium alcohol and a gorgeous lingering finish.
11. La Madonne Picpoul de Pinet. France. ... €32.00
A wine with a lovely crystal colour, great freshness and flavours of grapefruit, lime,
peach and lemon, rich and generous with a fine acidity
12. Bellefontaine , Sauvignon Blanc, France. ... €32.00
Classic Sauvignon Blanc, rich citrus character on the palate is livened up by zesty acidity
13. Fontanafreda Gavi di Gavi. Italy €50.00
Ample nose, intense bouquet, floral notes, vanilla, lemon and apples.
On the palate, dry, full-bodied, well-balanced and elegant.
14. Chateau de Sancerre. France €65.00
Typical Sauvignon blanc nose with floral accents and smokey,
flinty nuances. Complete balance of fruit with some fresh citrus.

Premium Red Wine Selection

15. Navarro Correias Malbec, Argentina. ... €32.00
Aromas and flavours of plums and violets, with a soft spicy notes of pepper. Fruity,
Fresh and balanced
16. Borgo Montepulciano, Italy. ... €32.00
On the nose there are the typical dried fruits and dark aromatic notes. The palette shows some
evidence of age with the tannins and fruit silkily well integrated showing hints of cherry cola
17. Bellefontaine Merlot, France. ... €32.00
One of France's favourite wines. Rich , vibrant, and aromatic fruit showing soft plum and jam
flavour. Dry tannic bite giving it structure and length in the mouth
18. Vega del Rayo, Rioja, Spain. ... €40.00
A modern, vibrant, unoaked Tempranillo from Rioja Alta. Winemaker A. Gonzalez has produced a
wine with pure juicy red fruits, Fresh cherries and plums, with hint of black pepper and spice
19. Villa Belvedere Valpolicella Amarone. Italy €65.00
Deep ruby colour, with garnet tints. The flavour is dry, warm and concentrated
with an elegant spicy finish. Particularly robust and rich.
20. Chateauf de Pape. France €70.00
A broad, ripe, jammy nose, followed by a big, meaty wine with concentrate,
chunky, spicy red fruits.

CERVEZAS

Apoyamos las cervezas artesanales irlandesas tradicionales y auténticas.
Elaborado en Irlanda por cervecerías de propiedad irlandesa

		330cl / 500cl
O'Hara's Draught Stout	Draught	€4.95 / €6.95
O'Hara's Irish Lager	Draught	€4.95 / €6.95
O'Hara's Irish Pale Ale	Draught	€4.95 / €6.95
O'Hara's Nitro Red	Draught	€4.95 / €6.95
51st State IPL	Bottle	€6.95
Falling Apple Cider	Bottle	€6.95
Estrella Galicia Non-Alcoholic	Bottle	€4.95
Guinness	Draught	€6.95

CÓCTELES IRLANDESES

Corazón de Dublín ... 10,00 €

Whisky irlandés, Oporto Ruby, agitado con hielo, adornado con cerezas glaseadas

Berry Gin & Tonic ... 10,00 €

Ginebra irlandesa Dingle con tónica, adornada con bayas mixtas

Whisky clásico jengibre ... 10,00 €

Jameson irlandés, mezclado con ginger ale y adornado con una rodaja de limón

Baby Guinness ... 7,00 €

Crema irlandesa Baileys flotando sobre licor de café

Irish Eyes ... 10,00 €

Whisky irlandés Jameson, Crème de Menthe, crema fresca, agitada sobre hielo y adornada con cerezas glaseadas.

Bendición irlandesa

Nosotros, los irlandeses, somos tradicionalmente una nación sentida. Sentimos lo que es la verdad, usamos nuestros Corazones, no las cabezas de gira para Amar y Vivir institucionalmente. Disfruten de nuestras Bendiciones.

*"Que las colinas irlandesas te acaricien.
Que sus lagos y ríos te bendigan.
Que la suerte de los irlandeses te envuelva.
Que las bendiciones de San Patricio te contemplen".*

*"Que el camino se levante a tu encuentro.
Que el viento esté siempre a tu favor.
Que el sol caliente tu rostro y las lluvias caigan suavemente sobre tus campos.
Hasta que nos volvamos a encontrar, que Dios te tenga en la palma de su mano".*

*"Que la paz y la abundancia bendigan a vuestro mundo.
Con una alegría que perdura por mucho tiempo
Y que todas las estaciones de la vida que pasen.
Saca lo mejor de ti y de los tuyos".*

*"Que tengas Amor que nunca se acaba, mucho dinero y muchos amigos, que la salud sea tuya,
hagas lo que hagas, ¡y que Dios te envíe muchas bendiciones!"*

*"Que la paz y la abundancia bendigan tu mundo con una alegría que perdura por mucho tiempo, y
que todas las estaciones que pasan la vida saquen lo mejor de ti y de los tuyos".*

*"Que tus problemas sean menores y tus bendiciones más,
y nada más que la felicidad entra por tu puerta".*
