

TICKETS

**ADRIA'S ENTERTAINMENT
IGLESIAS' BROTHERS PRODUCTIONS**

**CARTA D'ESTIU 2019
CARTA DE VERANO 2019
SUMMER MENU 2019**

CHEF:

FRAN AGUDO

DIRECTOR

DE SALA:

XAVI ALBA

SOMMELIER:

SUSANA SOLANO

MIGUEL NAVAR-

SUSANA BARROS

2º COCINA:

ALBERT MANSO

JORDI GRAU

JEFE DE SALA:

JOAN ROMANS

JEFE DE BARRA:

RACHID KOLLECH

COCTELERO

SERGIO MARAMBIO

COORDINADOR GASTRONÓMICO:

ALBERT ADRIÀ

SUGGERIMENTS

Gamba en dos coccions amb garum d'anxova i llimona

S/M

Lluenta amb “junquillo” i shitake confitat

7,60€/u

**Espàrrec verd amb gelat cremós
d'ametlla tendra**

6,80€ /u

**Cap de llamàntol amb ragú de vedella, ou ferrat
i patata “soufflé”**

47€ / 2 pax

“Biquini” amb formatge “Coulommier” i tòfona negra

8,40€

PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ 100%

“El Romero de Salamanca”

Tapa 16,40€

Ració 28,50€ 🍷🍷

VERAT SIMESABE

i pa amb tomàquet

4,40€/u ★

LES OLIVE-S

del Tickets

2,30€/u 🍷🍷 ★ 🍷

ANXOVA “00”

amb gavardina de piparrak

4,20€/u

VENTRESCA DE TONYINA

amb llàmina i tàrtar de tomàquet especiat

5,90€/u

El nostre pa

2,50€

El nostre pa amb
tomàquets la Roseta

3,50€

Disposem de pa sense gluten
(avisar al entrar, si us plau)

OSTRA ENIGMA ★

Ostres Amelie ens produeix unes ostres en exclusiva per elBarri. Consisteix en ostres criades en aigües extremadament fredes per fer que la closca no creixi i a la vegada donar-li una alimentació intensa i curada per a fer que siguin més carneses.

5,80€/u

OSTRA AMB SUC DE MADUIXA VERDA

5,60€/u

OSTRA EN ESCABETX

vermell tradicional

5,60€/u

OSTRA AMB MANTEGA A LA BRASA

5,60€/u

POREX DE KALIX

amb crema fumada i raifort

5,80€/u

GOFRA AERI D'ESTRAGÓ

amb crema doble i
mostassa Dijon

4,90€/u 🍏

CANAPÉ DE PASTANAGA

amb pastilla gelada de “leche de
tigre”, flors i brots verds

7,50€/u 🍏

AIRBAGUETTE

de “Rubia gallega”

6,60€/u ★ 🍷

PIZZA D'ALVOCAT

amb cranc reial i “ensaladilla”
de chipotle

9,20€/u

PAISATGE NÒRDIC

amb filet de vaca marinada,
crema de formatge fumat
i pols de vinagre

5,40€/u ★

FOIE-GRAS MITTEAULT

al carbó amb anguila
fumada

7,80€/u ★

“MOLLETE” TRES PORQUETS

Papada, cansalada i

“chicharrón”

5,80€/u 🍷

ALGA CODIUM EN TEMPURA

amb vinagreta del seu suc i llimona

15,50€★🍏

MUSCLOS DEL DELTA

amb consomé de pernil
i “chicharrón”

18,00€

CALAMAR

amb crema de raifort i
6 cereals inflats

24,00€★

MÚRGULES I SEPIONETS

amb la seva tinta

18,50 €/u

ESPA DENYA I SHISO

amb el seu pil-pil

15,60€/u

MOLL DE L'OS AMB ALBERGINIA

i patata glassejada amb estragó

9,90€/u

MAKI CAUSA

amb gamba i aburi
7,00€/u

LA NOSTRA TORTA DE INÉS

amb formatge de cabra,
vaca i Payoyo

11,50€/u🍏

LLAMÀNTOL GALLEC

a la brassa

S/M

“GUATLLA WELLINGTON”

De Bresse farcida d'espínacs,
xampinyons i pernil cuit ibèric

28,00€★

CRANC REIAL

amb escuma calenta de
nyores

17€/100gr

LLOM ALT DE WAGYU

al JOSPER

20,00€/100gr. 🍷🍷

(Només es ven la peça sencera,
aprox. 400-500gr)

Tots els especials van acompanyats de :

**Patata “soufflé”
Piparrak fresca encurtida
Enciam a la brasa
Mostassa feta a casa**