

TICKETS

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

**CARTA DE PRIMAVERA 2019
CARTA DE PRIMAVERA 2019
SPRING MENU 2019**

CHEF:
FRAN AGUDO

2º COCINA:
ALBERT MANSO
JORDI GRAU

**DIRECTOR
DE SALA:**
XAVI ALBA

JEFE DE SALA:
JOAN ROMANS

SOMMELIER:
AMADOR MARÍN
DIANA D'URSO

JEFE DE BARRA:
RACHID KOLLECH

COCTELERO
MARC FERNANDEZ

COORDINADOR GASTRONÓMICO:
ALBERT ADRIÀ

SUGERENCIAS

Gamba en dos cocciones con garum de anchoa y limón

S/M

Concha fina con junquillo y shitake confitado

7,60 €/u

**Espárrago verde con helado cremoso
de almendra tierna**

6,80€ /u

**Cabeza de bogavante con ragú de ternera. huevo
frito y patata “soufflé”**

47€ / 2 pax


“Bikini “ con queso “Coulommier” y trufa negra

8,40€/u

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 100%

“El Romero de Salamanca”

Tapa 16,40€

Ración 28,50€ 

CABALLA SIMESABE

y pan con tomate

4,40€/u

LAS OLIVA-S

de Tickets

2,30€/u   

ANCHOA “00”

con gabardina de piparrak

4,20€/u 

VENTRESCA DE ATÚN

en lámina, con tartar de tomate especiado

5,90 €/u

Nuestro pan

2,50€

Nuestro pan con
tomates la Roseta

3,50€

Disponemos de pan sin gluten
(Avisar al entrar, por favor)

OSTRA ENIGMA ★

Ostras Amelie nos produce unas ostras en exclusiva para elBarri. Se trata de ostras criadas en aguas extremadamente frías para hacer que la concha no crezca, y la vez darles una alimentación intensa y rigurosa para que sean mas carnosas.

5,80€/u

OSTRA CON ZUMO DE FRESA VERDE

5,60€/u

OSTRA EN ESCABECHE

rojo tradicional

5,60€/u

OSTRA CON MANTEQUILLA A LA BRASA

5,60€/u

PÓREX DE KALIX

con crema ahumada y raifort

5,80€/u

PIZZA DE AGUACATE

con cangrejo real y
ensaladilla de chipotle

9,20€/u

GOFRE AEREO DE ESTRAGÓN

con crema doble y
mostaza Dijon

4,90€/u 🍏

PAISAJE NÓRDICO

con solomillo de vaca marinada,
crema de queso ahumado
y polvo de vinagre

5,40€/u ★

CANAPÉ DE ZANAHORIA

con pastilla helada de leche de
tigre, flores y brotes verdes

7,50€/u 🍏

FOIE-GRAS MITTEAULT

al carbón con anguila
ahumada

7,80€/u ★

AIRBAGUETTE

de Rubia gallega

6,60€/u ★ 🍷 🍷

MOLLETE 3 CERDITOS

Papada, panceta
y chicharrón

5,80€/u 🍷 🍷 ★

ALGA CODIUM EN TEMPURA
con vinagreta de su jugo y limón

15,50€ 🍎 ★

MEJILLÓN DEL DELTA
con consomé de jamón
y chicharrón

18,00€/u

CALAMAR
con crema de raifort a y
6 cereales inflados

24,00€ ★

MÚRGULAS Y SEPIONETS
en su tinta

18,50€/u

ESPARDEÑA Y SHISO
con su pil-pil

15,60€/u

TUÉTANO CON BERENJENA
y patata glaseada con estragón

9,90€ /u

MAKI CAUSA
con gamba y aburi

7,00€/u

NUESTRA TORTA DE INÉS
con queso de cabra,
vaca y Payoyo

11,50€ /u 🍎

BOGAVANTE GALLEGO

a la brasa

S/M

“CODORNIZ WELLINGTON”

De Bresse rellena de espinacas,
champiñones y jamón ibérico cocido

28,00€★

CANGREJO REAL

con espuma caliente de ñoras

17€/100gr

LOMO ALTO DE WAGYU

al JOSPER ★

20,00€/100gr.

(Solo se vende la pieza entera,
aprox. 400-500gr)

Todos los especiales van acompañados de :

**Patata “soufflé”
Piparrak fresca encurtida
Lechuga a la brasa
Mostaza casera**