

# TICKETS

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

---

**CARTA D' ESTIU 2018  
CARTA DE VERANO 2018  
SUMMER MENU 2018**

---

**CHEF:**  
FRAN AGUDO

**2º COCINA:**  
JAUME MARAMBIO  
ÁLVARO DE JUAN

**DIRECTOR  
DE SALA:**  
XAVI ALBA

**JEFE DE SALA:**  
RAMON ARCALÍS

**SOMMELIER:**  
AMADOR MARÍN

**JEFE DE BARRA:**  
RACHID KOLLECH

**COCTELERO**  
RITA ALMEIDA

**COORDINADOR GASTRONÓMICO:**  
ALBERT ADRIÀ



## **Suggeriments // Sugerecias // Suggestions**

**Risotto d'escopinyes, enciam i api**

*Risotto de berberechos, lechuga y apio*

*Cockles, celery and lettuce risotto*

**7,80€/u**

**Gamba marinada a la sal amb te Lapsang Souchong**

*Gamba marinada a la sal con té Lapsang Souchong*

*Cured shrimp marinated with Lapsang Souchong tea*

**S/M**

## TE GELAT DE TOMÀQUET

amb pebre Timut i marialluïsa

**3,80€/u** 🍎

## L'ENTREPA MÉS FI

de pernil ibèric i cansalada Maldonado amb el seu cub de pa amb tomàquet

**5,40€/u** 🍷

## LES OLIVE-S

del Tickets

**2,30€/u** 🍎 ★ 🍷

## VENTRESCA DE TONYINA

confitada amb greix de pernil ibèric

**8,70€/u** ★

## LLARD AMB TONYINA

amb colatura i farigola llimonera

**5,70€/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 AMB BLOODY MARY DE KIMCHI**

**5,60€/u**

### **OSTRA EN ESCABETX**

tradicional i safrà

**5,60€/u**

### **TRUITA D'OSTRES**

**5,80€/u**

### **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 ★**

### **NIGIRI CRUIXENT**

d'alvocat amb maionesa de ceviche

**3,90€/u** 🍓

### **AIRBAGUETTE**

de "Rubia gallega"

**6,40€/u** ★ 🍷 🍷

### **MINI AIRBAG**

amb escuma de formatge manxec i caviar d'oli d'avellana

**2,80€/u** ★ 🍷 🍷 🍓

### **FOIE MITTEAULT**

al carbó amb anguila fumada

**7,80€/u** ★

### **PAISATGE NÒRDIC**

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

**5,10€/u** ★

### **LLIGADET D'ALVOCAT**

amb bou de mar, maionesa de chipotle i llavors de xia

**7,40€/u**

### **CABDELL DE REGALÈSSIA**

amb maionesa de yuzu

**4,20€/u**

### **MOLL DE L'OS AMB ALBERGÍNIA**

i patata glassejada amb estragó

**7,20€/u**

### **ESCOPINYES**

amb risotto d'ugly i sopa freda  
d'enciam i api

**10,80€/u**

### **NAVALLA**

a la brutesca refregit "d'aji  
amarillo"

**5,80€/u**

### **GAMBA "STEACKMAR"**

Rafa Zafra style

**9,20€/u**

### **ALGA CODIUM EN TEMPURA**

amb vinagreta del seu suc i llimona

**15,50€**

### **POP CRUIXENT**

amb maionesa de kimchi i  
piparres encurtides

**18,80€ ★**

### **CALAMAR**

amb crema de raifort i  
6 cereales inflats

**24,00€**

### **SHABU SHABU**

de sardines

**16,00€/u**

## CRANC REIAL

a la brasa

**18,00€/100 gr.**

## PERNIL IBÈRIC

d' aglà 100% "El  
Romero de Salamanca"

**Tapa 16,40€**

**Ració 28,50€** 

## GUATLLA DE BRESSE

estil "Wellington" farcida de  
espinacs, pernil ibèric cuit i  
una duxelle de xampinyons

**26,00€**

## LLAMÀNTOL GALLEC

cocció unilateral amb escabetx  
lleuger

**S/M**

## LLOM ALT DE WAGYU

al JOSPER amb papillota de  
portobello confitat i patates  
soufflé i mostassa feta a casa

**20,00€/100gr.**

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