

TICKETS

ADRIA'S ENTERTAINMENT
IGLESIAS' BROTHERS PRODUCTIONS

CARTA DE TARDOR 2018
CARTA DE OTOÑO 2018
AUTUMN MENU 2018

CHEF:
FRAN AGUDO

2º COCINA:
JAUME MARAMBIO
ÁLVARO DE JUAN

DIRECTOR
DE SALA:
XAVI ALBA

JEFE DE SALA:
JOAN ROMANS

SOMMELIER:
AMADOR MARÍN

JEFE DE BARRA:
RACHID KOLLECH

COCTELERO
RITA ALMEIDA

COORDINADOR GASTRONÓMICO:
ALBERT ADRIÀ

Suggeriments //Sugerencias // Suggestions

Tomàquet "Feo de Tudela", pa àzim i botarga
Tomate Feo de Tudela, pan àcimo y botarga
"Feo de Tudela" tomato, unleavened bread

8,40€/u

Mollete tres porquets
Mollete tres cerditos
Three pigs brioche

5,60€/u

Pinça de llamàntol amb sobrassada
Pinza de bogavante con sobrasada
Lobster claw with "sobrassada" sauce

30€/ 80gr


Bikini de formatge trufat
Bikini de queso trufado
Sandwich with cheese and truffle

7,40€ 

PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ 100%

"El Romero de Salamanca"

Tapa 16,40€

Ració 28,50€ 

CABALLA SIMESABE

y pan con tomate

3,90€/u ★

LES OLIVE-S

del Tickets

2,30€/u  ★ 

ANXOVA "000"

amb gavardina de piparrak

3,20€/u 

DUO DE TONYINA

entrepà de ventresca amb tres estats:
cruda, moixama i sal de cor

38€

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

OSTRA AMB MANDARINA VERDA

5,60€/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 ★

AIRBAGUETTE

de "Rubia gallega"

6,40€/u ★ 🍷

PASTÍS DE BOLETS

amb la seva duxelle i farigòla

llimona ★ 🍷 🍎

4,90€/u

FOIE MITTEAULT

al carbó amb anguila

fumada ★

7,80€/u

NAVALLA A LES DOS SALSSES

Escabetx de pastanaga i llet
de tigre amb ají amarillo

5,80€/u

PAISATGE NÒRDIC

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

5,10€/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

MUSCLOS

amb curry d'enciam amb
reducció de tomàquet

11,50

CRANC REIAL AL MOJO ROJO

a la llenya i cruixent

36,00€

GAMBA "STEACKMAR"

Rafa Zafra style

9,20€/u

ALGA CODIUM EN TEMPURA

amb vinagreta del seu suc i llimona

15,50€

CRANC REIAL AL MOJO VERDE

amb amanida freda

7,50€★

CALAMAR

amb crema de raifort als
6 cereales inflats

24,00€

ESPA DENYES AMB BOLOGNESA ARROS CALDOS DE CALAMARCET

i la seva pell cruixent

48,00€★

en dos temps

10,80€/u

LLAMÀNTOL GALLEC
cocció unilateral amb es-
cabetx lleuger
S/M

CACHOPO DE GUATLLA
De Bresse amb enciam a la
brasa
26,00€

LLOM ALT DE WAGYU
al JOSPER amb cabdell encurtit
de piparres, patates soufflé i
mostassa casera
20,00€/100gr. 
(Solo se vende la pieza entera,
aprox. 400-500gr)