

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:
JOAN ROMANS

SOMMELIER:
AMADOR MARÍN

JEFE DE BARRA:
RACHID KOLLECH

COCTELERO
RITA ALMEIDA

COORDINADOR GASTRONÓMICO:
ALBERT ADRIÀ

Texto recomendación selección

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€ 🍷

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 100%

"El Romero de Salamanca"

Tapa 16,40€

Ración 28,50€ 🍷🍴

CABALLA SIMESABE

y pan con tomate

3,90€/u ★ 🍷🍴

LAS OLIVA-S

de Tickets

2,30€/u 🍎 ★ 🍷🍴

ANCHOA "000"

con gabardina de piparrak

3,20€/u ★

DUO DE ATÚN

bocadillo de ventresca en tres estados:

crudo, mojama y sal de corazón

38€

Nuestro pan

2,50€

Nuestro pan con
tomates la Roseta

3,50€

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

OSTRA CON BLOODY MARY DE KIMCHI

5,60€/u

OSTRA EN ESCABECHE

tradicional y azafrán

5,60€/u

OSTRA DE MANDARINA VERDE

5,60€/u

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

AIRBAGUETTE

de Rubia gallega

6,40€/u ★ 🍷 🍷

PASTEL DE SETAS

con su duxelle y tomillo
limón ★ 🍷 🍷 🍏

4,90€/u

FOIE MITTEAULT

al carbón con anguila
ahumada

7,80€/u ★

NAVAJA A LAS DOS SALSAS

Escabeche de zanahoria y
leche de tigre de ají amarillo

5,80€/u

PAISAJE NÓRDICO

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

5,10€/u ★

COGOLLO DE REGALIZ

a la parrilla con mayonesa de yuzu

4,20€/u

TUÉTANO CON BERENJENA

y patata glaseada con estragón

7,20€/u

MEJILLONES
con curry de lechuga y
reducción de tomate
11,80€

GAMBA "STEACKMAR"
Rafa Zafra style
9,20€/u

CANGREJO REAL AL MOJO VERDE
en ensalada fría
7,50€

ESPARDEÑAS CON BOLOÑESA
y su piel crujiente
48,00€ ★

CANGREJO REAL AL MOJO ROJO
a la leña y crujiente
36,00€

ALGA CODIUM EN TEMPURA
con vinagreta de su jugo y limón
15,50€

CALAMAR
con crema de raifort a los
6 cereales inflados
24,00€

ARROZ CALDOSO DE CHIPIRÓN
en dos tiempos
10,80€/u

BOGAVANTE GALLEGO
cocción unilateral en esca-
beche ligero
S/M

CACHOPO DE CODORNIZ
De Bresse con lechuga a la
brasa
26,00€

LOMO ALTO DE WAGYU
al JOSPER con cogollo encurtido
de piparras, patatas soufflé y
mostaza casera
20,00€/100gr. 
(Solo se vende la pieza entera,
aprox. 400-500gr)