

TICKETS

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

**CARTA D'HIVERN 2020
CARTA DE INVIERNO 2020
WINTER MENU 2020**

CHEF:
FRAN AGUDO

2º COCINA:
ALBERT MANSO

**DIRECTOR
DE SALA:**
JOAN ROMANS

JEFE DE BARRA:
RACHID KOLLECH

SOMMELIER:
SUSANA SOLANO
MIGUEL NAVARRO
SUSANA BARROS

COCTELERO
SERGIO MARAMBIO

COORDINADOR GASTRONÓMICO:
ALBERT ADRIÀ

COORDINADOR DE SALA EL BARRI:
XAVI ALBA

SUGERENCIAS DE TRUFA NEGRA

Sashimi de trufa con vinagreta de trufa negra

33€/u (2pax)

Stacciatella de búfala fresca, erizo y trufa negra

14,50€/u

“Dadinho” de trufa negra y tres quesos

6,20€/u

Biquini con queso Coulommier y trufa negra


8,80€/u

**Toda nuestra trufa negra es Tuber Melanosporum. No utilizamos ningún tipo de derivados como pastas o aceites comerciales.*

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 100%

“El Romero de Salamanca”

Tapa 16,40€

Ración 28,50€ 

LAS OLIVA-S

de Tickets

2,30€/u   

“SHOT” DE NARANJA

valenciana, Lola

2,10€/u 

SALMONETE MARINADO

al Jospes con alga kombu y
semillas de albahaca

11,90 €/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 AGUA DE TOMATE RAF

y cereza pasa

5,60€/u

OSTRA EN ESCABECHE

rojo tradicional

5,60€/u

OSTRA CON BATTERA KOMBU

5,60€/u

PÓREX CON CAVIAR DE LUCIO

con crema ahumada
y raifort

5,40€/u

CANAPÉ DE ZANAHORIA

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

5,20€/u 🍎

PIDE DE HABITAS

con nueces y gorgonzola

4,80€/u 🍎

PIDE DE ERIZO

con yuzu y mantequilla
ahumada

7,40€/u

AIRBAGUETTE

de Rubia gallega

6,60€/u ★ 🍷 🍷

PIZZA DE AGUACATE

con ensaladilla de
cangrejo real y chipotle

9,20€/u

PATATA “SOUFFLÉ”

y carne marinada con
salsa bearnesa y
crema ahumada

6,60€/u ★

FOIE-GRAS MITTEAULT

al carbón con anguila
ahumada

8,80€/u ★

MOLLETE 3 CERDITOS

Panceta, chicharrón, costilla
y mostaza Dijon

5,80€/u 🍷 🍷 ★

CALAMAR

con panceta Maldonado
y tomillo limón

10,80€★

ALMEJAS Y HABITAS

a la marinera, en dos
servicios

8,50 €/u

ALGA CODIUM EN TEMPURA

con vinagreta de su jugo y limón

15,50€ 🍏 ★

PULPO CRUJIENTE

con kimchi y pepino
encurtido

22,90€/u ★

GUISANTES A LA MENTA

con jugo de oliva y
mantequilla de alcaparra

12,80€ 🍏

TUÉTANO CON BERENJENA

y patata glaseada con estragón

9,90€ /u

ALCACHOFA Y BACALAO

con habitas en salsa verde

10,50€

NUESTRA TORTA DE INÉS

con queso de cabra,
Galmesano y Payoyo

11,50€ /u 🍏

“CODORNIZ DE BRESSE”

Al estilo Wellington rellena de
espinacas, champiñones y
jamón ibérico cocido

Acompañada de : hojaldre y lechuga a
la brasa

28,00€ ★

CANGREJO REAL

a la brasa con mayonesa de ñora,
limón a la parrilla y lechuga a la
brasa

17€/100gr

LOMO ALTO DE WAGYU

al JOSPER

Acompañado de : Patatas fritas,
pimientos del padrón y mostaza
casera

20,00€/100gr.



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