

TICKETS

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

**CARTA D'HIVERN 2019
CARTA DE INVIERNO 2019
WINTER MENU 2019**

CHEF:
FRAN AGUDO

2º COCINA:
ALBERT MANSO

**DIRECTOR
DE SALA:**
XAVI ALBA

JEFE DE SALA:
JOAN ROMANS

SOMMELIER:
SUSANA SOLANO
MIGUEL NAVARRO
SUSANA BARROS

JEFE DE BARRA:
RACHID KOLLECH

COCTELERO
SERGIO MARAMBIO

COORDINADOR GASTRONÓMICO:
ALBERT ADRIÀ

SUGGERIMENTS DE TÒFONA

Sashimi de tòfona amb vinagreta de tòfona negra

33€/u (2pax)

Stracciatella de búfala fresca, garota i tòfona negra

14,50€/u

“Dadinho” de tòfona negra i tres formatges

6,20€/u

Biquini amb formatge Coulommier i tòfona negra

8,80€/u

**Tota la nostra tòfona negra és Tuber Melanosporum. No utilitzem cap tipus de derivats com pastes o olis comercials.*

PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ 100%

“El Romero de Salamanca”

Tapa 16,40€

Ració 28,50€ 🍷🍴

LES OLIVE-S

del Tickets

2,30€/u 🍷🍴 ★ 🍎

XARRUP DE TARONJA

valenciana, Lola

2,10€/u 🍎 🍷🍴

MOLL DE ROCA MARINAT

al Jospè amb alga Kombu i
llavors d'alfàbrega

11,90€/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 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

OSTRA AMB AIGUA DE TOMÀQUET RAF

i cirera pasa

5,60€/u

OSTRA EN ESCABETX

vermell tradicional

5,60€/u

OSTRA AMB BATTERA KOMBU

5,60€/u

POREX AMB CAVIAR

de lluç de riu amb crema
fumada i raifort

5,40€/u

CANAPÉ DE PASTANAGA

amb pastilla gelada de “leche de
tigre”, flors i brots verds

5,20€/u 🍎

“PIDE” DE FAVA TENDRA

nous i gorgonzola

4,80€/u 🍎

“PIDE” DE GAROTA

amb yuzu i mantega fumada

7,40€/u

AIRBAGUETTE

de “Rubia gallega”

6,60€/u ★ 🍷

PIZZA D’ALVOCAT

amb “ensaladilla” de
cranc reial i chipotle

9,20€/u

PATATA “SOUFFLÉ”

amb carn marinada,
salsa bearnesa i
crema fumada

6,60€/2u ★

FOIE-GRAS MITTEAULT

al carbó amb anguila
fumada

8,80€/u ★

“MOLLETE” TRES PORQUETS

Cansalada, “chicharrón” i costella
amb mostassa Dijon

5,80€/u 🍷

CALAMAR

amb cansalada Maldonado
i farigola llimonera

10,80€ ★

CLOÏSES I FAVES

a la marinera en
dos serveis

8,50 €/u

ALGA CODIUM EN TEMPURA

amb vinagreta del seu suc i llimona

15,50€★ 🍎

POP CRUIXENT

amb kimchi i
cogombre encurtit

22,90 €/u

PÈSOLS A LA MENTA

amb suc d'oliva i mantega
de tàpera

12,80€ 🍎

MOLL DE L'OS

amb albergínia i patata glassejada
amb estragó

9,90€/u

CARXOFES AMB BACALLÀ

faves tendres i salsa verda

10,50€

LA NOSTRA TORTA DE INÉS

amb formatge de cabra,
galmesano i Payoyo

11,50€/u 🍎

“GUATLLA DE BRESSE”

A l'estil Wellington farcida d'espínacs,
xampinyons i pernil cuit ibèric.

Acompanyada de: pasta de full i
enciam a la brasa

28,00€★

CRANC REIAL

a la brasa amb maionesa de nyora,
l·limona i enciam a la brasa

17€/100gr

LLOM ALT DE WAGYU

al JOSPER

Acompanyat de : Patates
fregides, pebrots del padró i
mostassa casera

20,00€/100gr.



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