

TICKETS

ADRIA'S ENTERTAINMENT
IGLESIAS' BROTHERS PRODUCTIONS

CARTA DE PRIMAVERA 2019
CARTA DE PRIMAVERA 2019
SPRING MENU 2019

CHEF:

FRAN AGUDO

DIRECTOR

DE SALA:

XAVI ALBA

SOMMELIER:

DIANA D'URSO

SUSANA SOLANO

2º COCINA:

ALBERT MANSO

JORDI GRAU

JEFE DE SALA:

JOAN ROMANS

JEFE DE BARRA:

RACHID KOLLECH

COCTELERO

SERGIO MARAMBIO

COORDINADOR GASTRONÓMICO:

ALBERT ADRIÀ

SUGGERIMENTS

Tavella de pèsol llàgrima al Josper

5,80€

Espàrrecs amb maionesa de perretxico,
avellana i llimona

10,50€ /u

Gamba en dos coccions amb garum

S/M

Cap de llamàntol amb ragú de vedella, ou ferrat
i patata "soufflé"

47€ / 2 pax

"Biquini" amb formatge "Coulommier" i tòfona negra

8,40€

PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ 100%

"El Romero de Salamanca"

Tapa 16,40€

Ració 28,50€ 🍷🍷

CABALLA SIMESABE

i pa amb tomàquet

4,40€/u ★

LES OLIVE-S

del Tickets

2,30€/u 🍷🍷 ★ 🍎

ANXOVA "00"

amb gavardina de piparrak

4,20€/u

DUO DE TONYINA

entrepà de ventresca amb tres estats:

crua, moixama i sal de cor

38€/ 4 pax

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 AMETLLA TENDRA

5,60€/u

OSTRA EN ESCABETX

tradicional i safrà

5,60€/u

OSTRA A LA BRASA

amb infusió de trompeta de la mort

5,60€/u

POREX DE KALIX

amb crema fumada i raifort
5,80€/u

GOFRA AERI D'ESTRAGÓ

amb crema doble i
mostassa dijon
4,90€/u 🍏

CANAPÉ DE PASTANAGA

amb pastilla gelada de kumquat
7,50€/u 🍏

AIRBAGUETTE

de "Rubia gallega"
6,60€/u ★ 🍷🍷

PIZZA D'ALVOCAT I CRANC REIAL

amb "ensaladilla" de chipotle
9,20€/u

PAISATGE NÒRDIC

amb filet de vaca marinada,
crema de formatge fumat
i pols de vinagre
5,40€/u ★

FOIE-GRAS MITTEAULT

al carbó amb anguila
fumada
7,80€/u ★

CAUSA DE POLLASTRE

amb maionesa d'estragó
"PAKTA 2013"
4,80€/u

MOLLETE TRES PORQUETS

Papada, cansalada i
"chicharrón"
5,80€/u 🍷🍷

ALGA CODIUM EN TEMPURA
amb vinagreta del seu suc i llimona

15,50€ ★ 🍏

CALAMAR
amb crema de raifort i
6 cereals inflats

24,00€

COGOMBRES DE MAR
amb alga kombu

7,80€/u

RISOTTO DE PÈSOL LLÀGRIMA
amb safrà i café

12,50€/u ★

MANDONGUILLES DE FABETES
amb botifarra blanca i consomé
de pernil ibèric

8,20€

MÚRGOLES I SEPIONETS
amb la seva tinta

18,50 €/u

MOLL DE L'OS AMB ALBERGINIA
i patata glassejada amb estragó

9,90€/u

LA NOSTRA TORTA DE INÉS
als tres formatges

11,50€/u

LLAMÀNTOL GALLEC

a la brassa

S/M

"GUATLLA WELLINGTON"

De Bresse farcida d'espínacs,
xampinyons i pernil cuit ibèric

28,00€

CRANC REIAL

amb escuma calenta de
nyores

17€/100gr

LLOM ALT DE WAGYU

al JOSPER

20,00€/100gr. 🍷

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

Tots els especials van acompanyats de :

Patata "soufflé"
Piparrak fresca encurtida
Enciam a la brasa
Mostassa feta a casa