

TICKETS

ADRIA'S ENTERTAINMENT
IGLESIAS' BROTHERS PRODUCTIONS

CARTA DE PRIMAVERA 2019
CARTA DE PRIMAVERA 2019
SPRING MENU 2019

CHEF:
FRAN AGUDO

2º COCINA:
ALBERT MANSO
JORDI GRAU

DIRECTOR
DE SALA:
XAVI ALBA

JEFE DE SALA:
JOAN ROMANS

SOMMELIER:
AMADOR MARÍN
DIANA D'URSO

JEFE DE BARRA:
RACHID KOLLECH

COCTELERO
MARC FERNANDEZ

COORDINADOR GASTRONÓMICO:
ALBERT ADRIÀ

SUGERENCIAS

Vaina de guisante lágrima al Jospet

5,80€

Espárragos con mayonesa de perretxico
avellana y limón

10,50€/u

Gamba en dos cocciones con garum

S/M

Cabeza de bogavante con ragú de ternera, huevo
frito y patata "soufflé"

47€ / 2 pax

"Bikini " con queso "Coulommier" y trufa negra

8,40€/u

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 100%

"El Romero de Salamanca"

Tapa 16,40€

Ración 28,50€ 🍷🍴

CABALLA SIMESABE

y pan con tomate

4,40€/u

LAS OLIVA-S

de Tickets

2,30€/u 🍎★🍷🍴

ANCHOA "00"

con gabardina de piparrak

4,20€/u ★

DUO DE ATÚN

bocadillo de ventresca en tres estados:
crudo, mojama y sal de corazón

38€ / 4 pax

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 ALMENDRUCO

5,60€/u

OSTRA EN ESCABECHE

tradicional y azafrán

5,60€/u

OSTRA A LA BRASA

con infusión de trompeta de la muerte

5,60€/u

PÓREX DE KALIX
con crema ahumada y raifort
5,80€/u

GOFRE AEREO DE ESTRAGÓN
con crema doble y
mostaza dijon
4,90€/u 🍏

CANAPÉ DE ZANAHORIA
con pastilla helada de kumquat
7,50€/u 🍏

AIRBAGUETTE
de Rubia gallega
6,60€/u ★ 🍷🍴

PIZZA DE AGUACATE Y CANGREJO REAL
en ensaladilla de chipotle
9,20€/u

PAISAJE NÓRDICO
con solomillo de vaca marinada,
crema de queso ahumado
y polvo de vinagre
5,40€/u ★

FOIE-GRAS MITTEAULT
al carbón con anguila
ahumada
7,80€/u ★

CAUSA DE POLLO
con mayonesa de estragón
"PAKTA 2013"
4,80€/u ★

MOLLETE 3 CERDITOS
Papada, panceta
y chicharrón
5,80€/u 🍷🍴

ALGA CODIUM EN TEMPURA
con vinagreta de su jugo y limón

15,50€ 🍏★

CALAMAR
con crema de raifort a y
6 cereales inflados

24,00€

PEPINOS DE MAR
con alga kombu

7,80€/u

"RISOTTO" DE GUISANTES LÁGRIMA
con azafrán y café

12,50€/u

ALBÓNDIGAS DE HABITAS
con butifarra blanca y consomé
de jamón ibérico

8,20€/u

MURGOLAS Y SEPIONETS
en su tinta

18,50€/u

TUÉTANO CON BERENJENA
y patata glaseada con estragón

9,90€

NUESTRA TORTA DE INÉS
a los tres quesos

11,50/u€/u 🍏

BOGAVANTE GALLEGO

a la brasa

S/M

"CODORNIZ WELLINGTON"

De Bresse rellena de espinacas,
champiñones y jamón ibérico
cocido

28,00€

CANGREJO REAL

con espuma caliente de
ñoras

17€/100gr

LOMO ALTO DE WAGYU

al JOSPER ★

20,00€/100gr.

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

Todos los especiales van acompañados de :

Patata "soufflé"
Piparrak fresca encurtida
Lechuga a la brasa
Mostaza casera