

P R O D U C T O - N A T U R A L E Z A - E X C E L E N C I A

La defensa del producto y la admiración de la naturaleza son las raíces de A'barra

ENTRANTES

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Jamón Joselito Vintage Añada 2014 Gran reserva Jamón ibérico de bellota y sal marina	38€	20€
Floreta de tomate en texturas, suero parmigiano reggiano, albahaca y flor romero Tomate, queso parmesano, albahaca, romero, aceite oliva virgen extra LC	26€	-
Ensalada lechuga viva licuada, manzana ácida osmotizada y en helado, piñón nacional tostado, remolacha encurtida Lechuga, Piñón, manzana, remolacha, vinagre jerez, aceite oliva virgen extra LC	24€	18€
Espiral ajoverde – ajoblanco, quisquilla de Santa Pola, lágrimas de naranja, ramallo de mar y aceite LC perfumado Quisquilla, pistacho, almendra marcona, alga, naranja, ajo, aceite oliva	26€	-
Gofre de foie espuma de coco y frambuesa Foie, leche, azúcar, plátano, coco, manzana, especias, frambuesas, vino dulce y pimienta	29€	19 €
Huevo de Mos, tallarines de jamón Joselito y anguila ahumada Huevo, jamón ibérico de bellota, anguila, guindilla	26€	-
Arroz Carnaroli envejecido dos años, gamba roja de Denia, naranja, azafrán Arroz, gamba roja, sepia, carabinero, tomate, pimiento, naranja y azafrán	29€	19€

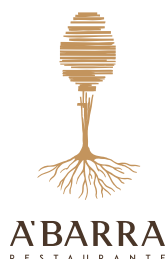
PESCADOS

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Lenguado salvaje, salsa de soja y jengibre, crujiente de hoja de shiso Lenguado, hoja shiso, soja, jengibre, aceite, huevo, limón, naranja	38€	24€
Salmonete roca del cantábrico, caldo de verduras asadas y su emulsión Salmonete, berenjena, cebollita francesa, pimiento rojo y aceite oliva virgen Extra	39€	25€
Merluza pincho del Cantábrico, salsa de bivalvos y aire marino Merluza, almejas, berberechos, algas	36€	23€
Cabrarroca madurada en esencia Joselito, suquet de sus espinas y su cabeza frita Cabrarroca, esencia Joselito, hortalizas, brandy, azafrán (Acabado en sala, Ponencia Madrid Fusión) (Según disponibilidad, mínimo dos personas)	36€	-

Aperitivos, Pan, Mantequilla Francesa Echire y Aceite LC 7 €

*precio IVA incluido

Disponemos de información sobre alergias e intolerancias



CARNES

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Pichón de Bresse madurado en esencia Joselito, suflés de maíz y salsa hierbas achiote (Trinchado Sala, Ponencia Madrid Fusión) Picho, maíz, tomate, hortalizas, licores, mojo canario, aove LC, especias, achiote	39€	-
Solomillo de vaca rubia gallega, salsa bordalesa y tosta tuétano Carne de vacuno, cebollitas, tuétano, vino tinto	40€	24€
Steak tartar de vaca rubia gallega (Acabado en Sala) Carne de vacuno, encurtidos, yema pasteurizada, brandy, tabasco, aceite	40€	24€
Pato Canetón Burgaud, puré de melocotón y salsa de cardamomo (Trinchado en Sala) Pato, melocotón, cardamomo, setas, hortalizas	48€	-
Cabezada Joselito con costra de cenizas mejicanas (Acabado en Sala) Cabecero, tomate, chilimole	30€	20€

MENÚ DEGUSTACIÓN - 110 €

Sarda curada en alga kombu, cremoso de cítrico-ahumado y esencia Joselito (Acabado en Sala)
Sarda, alga, mantequilla, esencia Joselito, limón

Berlina pimiento piquillo LC, vainilla Madagascar, yogur Iyo
Harina, leche, huevo, sal, pimiento piquillo, vainilla

Canutillo crujiente de maíz relleno de espuma de foie
Maíz, foie, lácteos, azúcar

Huevo de Mos, tallarines de jamón Joselito y anguila ahumada
Huevo, jamón ibérico de bellota, anguila, guindilla

Espiral Ajoverde - Ajoblanco, Quisquilla de Santa Pola, lágrimas naranja, ramallo de mar y aceite virgen Extra LC perfumado
Quisquilla, pistacho, almendra marcona, alga, naranja, ajo, aceite oliva

Bogavante azul, jugo ave asado, espagueti de estragón y aceite oliva virgen LC de jengibre
Bogavante, pollo, hortalizas, aceite oliva virgen extra, especias, ajo

Merluza pincho del Cantábrico, salsa de bivalvos y aire marino
Merluza, almejas, berberechos, algas

Cabezada Joselito con costra de cenizas mejicanas
Cabecero, tomate, chilimole

Mojito manzana verde, gelatina y helado de hierbabuena
Ron, menta, azúcar, manzana, limón, lima

Banofee, helado de miso rojo, cremoso de soja y palomitas amaranto
Plátano, vainilla soja, helado de miso, toffe salado, galleta y palomitas de amaranto

*precio IVA incluido

Disponemos de información sobre alergias e intolerancias