

PRODUCTO - NATURALEZA - EXCELENCIA

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

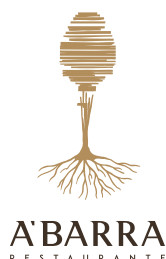
PESCADOS

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Pargo, salsa suquet, emulsión azafrán y naranja <i>Pargo, galera, tomate, patata, azafrán, naranja, vino blanco</i>	38€	24€
Rodaballo de costas gallegas, jugo tostado, navajas de la Ría Arousa, tendones y piel ternera <i>Rodaballo, navaja, tendones, piel ternera, yuzu, aceite oliva virgen extra Lc</i>	42€	28€
Bonito del Cantábrico, jugo de cebolla roja, foie micuit, lágrimas de pimiento <i>Bonito (100 gr), hígado de pato, cebolla roja, aceite oliva virgen extra Lc, pimiento</i>	-	23€
Bogavante azul de la Ria, jugo ave asado, espagueti de estragón y aceite oliva virgen LC de jengibre <i>Bogavante, pollo, hortalizas, aceite oliva virgen extra, especias, ajo, estragón</i>	54€	-
Merluza pincho del Cantábrico, consomé de sepia, setas temporada, hoja shiso verde <i>Merluza, sepia, hoja shiso, setas, remolacha</i>	36€	23€

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 - 120 €

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

Néctar agua de tomate con sus perlas, eneldo
Tomate, hiernas aromáticas

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

Rodaballo de costas gallegas, jugo tostado, navajas de la Ría Arousa, tendones y piel ternera
Rodaballo, navaja, tendones, piel ternera, yuzu, aceite oliva virgen extra Lc

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

Sopa mango, coco y curry, Sorbete plátano, stolellen de curry con toques cítricos
Mango, coco, curry, plátano, jengibre, maracuyá, lácteos, 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