A'BARRA
RESTAURANTE

PRODUCTO - NATURALEZA - TRADICIÓN

La calidad del producto, la admiración por la naturaleza y el respeto de la tradición son los pilares de A'Barra

MENÚ DEGUSTACIÓN

Cappuccino de setas

Bocado de otoño

Jamón Joselito 2015 Vintage (suplemento + 28€)

Pimiento de piquillo | sriracha | café

Pan de cristal | ajo asado | presa curada

Panna cotta de espárragos | chutney | pimienta Sichuan

Pizza | queso ahumado | papada Joselito

Crujiente de algas | mejillón | escabeche

Bellota de paté Joselito

Churro de calabaza asada | naranja | miel picante

Quisquillas | caviar | caldo de cocido

Borraja | almendras | manzana verde

Tallarines de jamón | anguila ahumada | huevo de Mos

Coco | apionabo | hinojo | estragón

Txipirón | tinta | ajo asado

Cigala | meunière cítrica | sésamo | coliflor

Selección de pescado de la lonja | soja | shiso

Cabezada | mojo | mango | maracuyá

Selección de quesos artesanales (suplemento + 22€)

Puerro | albedo | almendras

Soufflé de chocolate | vainilla | esencia Joselito

165€ PP

Sensorial 105€

Colección Privada 215€