



A'BARRA
RESTAURANTE

PRODUCTO · NATURALEZA · TRADICIÓN

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

Patata, tupinambo y trufa.
Huevo, Hongos

Pimiento y vainilla.

Caldo de cocido madrileño.
Apio

Churro, presa y anchoa.
Pescado, Lactosa, Gluten

Algas, lubina curada y escabeche.
Pescado, Sulfitos

Atún, aceituna y raifort.
Gluten, Huevo, Pescado

Quisquilla, jamón y caviar.
Crustáceos, Pescado

.....

Cebolla asada, su esencia y caviar.
Pescado, Soja

Cigala, meunière y coliflor.
Crustáceos, Lactosa, Fructosa

Apio nabo, calamar y coco.
Apio, Cefalópodos, Huevo

Besugo, sopa de ajo y pan ácimo.
Pescado, Gluten, Sulfitos, Lactosa, Apio

Vaca, patata y trufa.
Hongos

.....

Puerro, albedo y almendras.
Lactosa, Frutos secos, Soja, Fructosa

Chocolate, ibérico y café.
Gluten, Huevo, Lactosa

PRECIO POR PERSONA

158 €

Viaje a través del vino con Valerio Carrera
SENSORIAL (7 vinos)

98 €



Joselito: Productos de cerdo ibérico
100% natural, sin conservantes ni aditivos.



LC: La Catedral de Navarra, exquisitas
verduras del valle navarro del Ebro.