

## PRODUCTO - NATURALEZA - TRADICIÓN

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

Jamón Joselito 2015 Vintage	42
Ensalada de quisquillas, corales y codium	36
Pencas de acelga, jamón, foie y avellanas	30
Alcachofas, pepitoria vegetal y cangrejo real	32
Foie, coco y frambuesa	36
Vainas, escabeche y algas	26
Steak tartare	48
Arroz de carabinero, sepia y azafrán	38
Raviolis, queso ahumado y caviar	34
Bogavante nacional, tomate asado y algas	50
Salmonete, navajas y codium	52
Merluza, sopa de ajo y pan ácimo	44
Pescado de lonja, chorizo y torrezno	46
Cabrito, azafrán y avellanas	54
Ibérico, pistacho y chocolate	38
Codorniz, maíz y trufa	44
Wellington ibérico (para 2)	88



## 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

Patata | cebolla asada

Pimiento | vainilla

Jamón Joselito 2015 Vintage (suplemento + 28€)

Algas | lubina curada | escabeche

Tomate verde | almendras

Pan de cristal | presa

Brioche | calabaza | naranja

Puerro brasa | dashi vegetal

Quisquillas | jamón | caviar

Espárrago | papada | yema

Huevo | Jamón | anguila ahumada

Apio nabo | calamar | coco

Cigala | meunière | coliflor

San Pedro | espinas | avellana

Vaca madurada | boniato | chalotas

Puerro | albedo | almendras

Chocolate | koji.

165€ PP

Sensorial 105€

Colección Privada 215€