

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 |
| Foie, coco y frambuesa | 36 |
| Ensalada de quisquillas, corales y codium | 36 |
| Vainas, escabeche y percebes | 26 |
| Tomates aliñados y helado de AOVE LC | 24 |
| Puerros brasa, yema y caviar | 28 |
| Arroz de carabinero, sepia y azafrán | 38 |
| Raviolis, queso ahumado y caviar | 34 |
| Steak tartar | 48 |
| Bogavante nacional, tomate asado y algas | 50 |
| Salmonete, espinas y emulsión de azafrán | 52 |
| Merluza, salsa de moluscos y aire de mar | 46 |
| Bonito, escabeche de zanahorias y foie | 44 |
| Cabrito, azafrán y avellanas | 54 |
| Vaca madurada, boniato y salsa de tuétano | 42 |
| 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

Ensalada líquida | remolacha | manzana

Quisquillas | almendra | pistacho | pomelo

Txipirón | tinta | ajo asado

Huevo | Jamón | anguila ahumada

Apio nabo | calamar | coco

Cigala | meunière | coliflor

Cabra roca | codium | moluscos

Cabezada quemada | tomate

Selección de quesos artesanales (suplemento + 22€)

Puerro | albedo | almendras

Melocotón | yuzu | rosas

165€ PP

Sensorial 105€

Colección Privada 215€