

BENVINGUTS A BARRA ALTA!

Us presentem els nostres 'Culinary Moments' amb un preu tancat perquè no us hàgiu de preocupar per res ... només gaudir del plaer d'assaborir plats únics elaborats al moment.

Podreu escollir els nostres '**Culinary Moments**':

- Si veniu a Barra Alta: en família, amb amics o amb la vostra empresa i demaneu taula completa.

- Si voleu regalar un 'Culinary Moment' a qui més estimeu.

Per comprar el vostre regal, si us plau, accediu a la nostra web i feu clic a REGALA BARRA ALTA.

Ompliu el formulari per confirmar-ho (regal mínim per 2 persones)

Per demanar més informació, ens podeu contactar a:

barraalta.rest o al telèfon 936 39 31 34

Per confirmar un dels nostres 'Culinary Moments', us recordem que s'ha d'avançar una paga i senyal de 20€ per persona.

¡BIENVENIDOS A BARRA ALTA!

Os presentamos nuestros 'Culinary Moments' con un precio cerrado para que no tengáis que preocuparos de nada ... solo disfrutar del placer de saborear platos únicos elaborados al momento.

Podréis escoger nuestros '**Culinary Moments**':

- Si venís a Barra Alta: en familia, con amigos o con vuestra empresa y solicitáis mesa completa.

- Si deseáis regalar un 'Culinary Moment' a quien más queréis.

Para comprar vuestro regalo, por favor, entrar en nuestra web y hacer clic en REGALA BARRA ALTA.

Cumplimentar el formulario para confirmarlo (regalo mínimo para 2 personas)

Para pedir más información, por favor contactar con nosotros:

barraalta.rest o al teléfono 936 393 134

Para confirmar alguno de nuestros 'Culinary Moments', os recordamos que se debe adelantar una paga y señal de 20€ por persona.

OSTRA Utah Beach 3 'encevichada' & OSTRA al NATURAL Fine Claire 2

PA de VIDRE sucat amb tomàquet de penjar i Oli d'Oliva Extra
PAN de CRISTAL untado con tomate de colgar y Aceite de OLIVA Extra

CEVICHE de SEPIA cuinat amb AIGUA FREDA DE MAR 04/2
CEVICHE de SÍPIA cocinado con AGUA FRÍA DE MAR 04/2

Tàrtar de LLAMÀNTOL i VIEIRA sobre 'TORTITA' cruixent
Tartar de BOGAVANTE y VIEIRA sobre 'TORTITA' crujiente

VENTRESCA de SALMÓ tèbia amb GUACAMOLE
VENTRESCA de SALMÓN tibia con GUACAMOLE

Croqueta de ROSTIT I FOIE
Croqueta de COCIDO y FOIE

CALAMARCETS A LA ROMANA amb salsa tàrtara
CALAMARCITOS A LA ROMANA con salsa tàrtara

Entrepà de LLAMÀNTOL i 'ROAST PORK'
Bocadillo de Bogavante y 'ROAST PORK'

VIEIRES amb ESPÀRRECS i crema de SAFRÀ
VIEIRAS con ESPÁRRAGOS y crema de AZAFRÁN

LLAMÀNTOL amb suquet de TROMPETES de la mort
BOGAVANTE con 'suquet' de TROMPETAS de la muerte

PLOMA de GLA JOSELITO
PLUMA de BELLOTA JOSELITO

XOCOLATADA amb OLI i SAL
CHOCOLATADA con ACEITE y SAL

65€
IVA Incl.

TRES LLETS amb gelat de mango i maracuyà
TRES LECHEs con helado de mango y maracuyà

Preu per persona (Mínim 2 persones)

Taula completa · Mesa completa

(Beguda i Cafès NO inclosos) (Bebida y cafés NO incluidos)

Culinary Moment
SUPREME

A

OSTRA Utah Beach 3 'encevichada'
OSTRA Utah Beach 3 'encevichada'

PA de VIDRE sucat amb tomàquet de penjar i Oli d'OLIVA Extra
PAN de CRISTAL untado con tomate de colgar y Aceite de OLIVA Extra

CECINA CASALBA amb oli de Festucs
CECINA CASALBA con aceite de Pistachos

Amanida de TOMÀQUET amb VENTRESCA de TONYINA
Ensalada de TOMATE con VENTRESCA de ATÚN

Tàrtar de LLAMÀNTOL i VIEIRA sobre 'TORTITA' cruixent
Tartar de BOGAVANTE y VIEIRA sobre 'TORTITA' crujiente

Croqueta de ROSTIT I FOIE
Croqueta de COCIDO y FOIE

Croqueta de CEPS i PANXETA IBÈRICA de GLA
Croqueta de BOLETUS y PANCETA IBÉRICA de BELLOTA

CALAMARCETS A LA ROMANA amb salsa tàrtara
CALAMARCITOS A LA ROMANA con salsa tàrtara

VIEIRES amb ESPÀRRECS i crema de SAFRÀ
VIEIRAS con ESPÁRRAGOS y crema de AZAFRÁN

PLOMA de GLA JOSELITO
PLUMA de BELLOTA JOSELITO

XOCOLATADA amb OLI i SAL
CHOCOLATADA con ACEITE y SAL

MADUIXES, sopa de PINYA i escuma de XOCOLATA blanca
FRESAS, sopa de PIÑA y espuma de CHOCOLATE blanco

46€
IVA incl.

Preu per persona (Mínim 2 persones)
Taula completa · Mesa completa
(Beguda i Cafès NO inclosos) (Bebida y cafés NO incluidos)

Culinary Moment

SUCCULENT

A

PA DE VIDRE sucat amb tomàquet de penjar i oli d'OLVIA Extra
PAN DE CRISTAL untado con tomate de colgar y aceite de OLIVA Extra

CECINA CASALBA amb oli de Festucs
CECINA CASALBA con aceite de Pistachos

Amanida de TOMÀQUET amb VENTRESCA de TONYINA
Ensalada de TOMATE con VENTRESCA de ATÚN

Tàrtar de LLAMÀNTOL i VIEIRA sobre 'TORTITA' cruixent
Tartar de BOGAVANTE y VIEIRA sobre 'TORTITA' crujiente

VENTRESCA de SALMÓ tèbia amb GUACAMOLE
VENTRESCA de SALMÓN tibia con GUACAMOLE

Croqueta de ROSTIT I FOIE
Croqueta de COCIDO y FOIE

Croqueta de CEPS i PANXETA IBÈRICA de GLA
Croqueta de BOLETUS y PANCETA IBÉRICA de BELLOTA

PLOMA de GLA JOSELITO
PLUMA IBÉRICA JOSELITO

XOCOLATADA amb OLI i SAL
CHOCOLATADA con ACEITE y SAL

MADUIXES, sopa de PINYA i escuma de XOCOLATA blanca
FRESAS, sopa de PIÑA y espuma de CHOCOLATE blanco

41€
IVA Incl.

Preu per persona (Mínim 2 persones)
Taula completa · Mesa completa
(Beguda i Cafés NO inclosos) (Bebida y cafés NO incluidos)

Culinary Moment

BARRA ALTA

A