



ETNIKA



AMAR ES COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "JULIÁN MARTÍN" 29,5 Un clásico cortado a mano.	EN/ALADA TEMPLADA DE ZANAHORIA QUEMADA CON HUMMUS DE REMOLACHA, ANACARDOS Y /AL/SA RAITA 18 Amalgama de sabores entre Oriente Medio y la India.
ANCHOA DEL CANTÁBRICO SOBRE BRIOCHE TOSTADO Y PRALINÉ DE PALOMITAS (4 U.) 18 Explosión de sabores y texturas en un bocado.	TATAKI DE ATÚN ROJO CON AJO BLANCO DE LECHE DE COCO, TOMATE CHERRY EN ALMÍBAR Y AIRE DE PIPARRA/ 24 Marcado japonés con reinterpretación mediterránea.
CROQUETAS LÍQUIDAS DE JAMÓN IBÉRICO (2 U.) 8,5 Versión fluida y moderna de un clásico español.	CALAMAR MARIPOSA A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE GOCHUJANG 17,5 Fritura tradicional andaluza con una fina emulsión coreana.
PAN BAO DE CANGREJO DE CÁSCARA BLANDA EN TEMPURA CON /AL/SA DE CHILE DULCE COREANA (4 U.) 19,5 "Street food" típica de Japón con un toque de Corea.	ANGUILA KABAYAKI CON BERENJENA JAPONESA Y MOLLEJA/ 32 La tradición española con combinación nipona.
CEVICHE DE PESCADO BLANCO CON "LECHE DE TIGRE" DE MANGO Y TEXTURA/ DE MAÍZ 22,50 Un clásico de la cocina peruana.	MINIHUERTO ÈTNIK 17 Miniaturas de zanahoria, tomate y maíz plantadas sobre una base cremosa de mousse de brócoli.
TRES OSTRAS "SAINT PATRICK" CON PONZU, AGUACHILE Y AJOBLANCO. 17,5 Conexión franco-irlandesa con toques de Japón, México y Andalucía.	ALCACHOFA/ CONFITADA/ A BAJA TEMPERATURA CON AJO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. 18 Una simple y deliciosa receta catalana.
ZAMBURIÑAS /SOAS/ADAS AL CARBÓN CON PICO DE GALLO Y GUACAMOLE (4 U.) 18 Brasa gallega con contrapunto mexicano.	
TACOS DE GAMBAS AL CURRY CON /ATAY (4 U.) 24 Un bocado mexicano con aires del sudeste asiático.	

MAR ADENTRO

PULPO AL CARBÓN CON TRINXAT, PAPADA A BAJA TEMPERATURA Y DEMI-GLACE DE JAMÓN. 27,5 Brasa gallega y tradición catalana.
TEMPURA DE RODABALLO CON PATATA/ FRITAS Y MAYONESA ESPECIALIZADA 29,5 Nuestra interpretación del "fish and chips" al estilo ÈTNIK.
LUBINA /ALVAJE AL CARBÓN EN E/ENCIA DE ENCEBOLLADO ECUATORIANO CON YUCA, CEBOLLA ENCURTIDA Y CHIP/ DE PLÁTANO. 29,5 Mediterráneo y Pacífico en armonía.
BACALAO A BAJA TEMPERATURA CON /AL/SA PIL-PIL, MERMELADA DE TOMATE DE COLGAR QUEMADO Y TIRABEQUES CRUJIENTES/ 26 Conexión catalano-vasca desde las profundidades del Atlántico.
PESCADO FRESCO DE LONJA A LA MARINERA 32

TOCAMOS TIERRA

MELO/O DE RABO DE TORO EN /U JUGO CON CREMOSO DE BONIATO Y CHIRIVÍA CONFITADA 29,5 Una versión atrevida del guiso clásico cordobés.
/TEAK TARTAR PREPARADO EN ME/SA CON TOSTADAS Y PATATA/ "PONT NEUF" 31 Nuestra joya, uno de los mejores de Barcelona.
/OLOMILLO DE TERNERA (180 G) CON MILHOJA/ DE PATATA Y /AL/SA PÉRIGOURDINE 31 Barcelona-Périgord Connection.
PANCETA ADOBADA FILIPINA AL ESTILO KATSU-/ANDO CON CAVIAR DE MOSTAZA. 2 /ándwich gourmet que conecta Filipinas, Japón y Europa.
CHULETÓN AL JO/PER DE VACA DE LUX (MADURACIÓN 40-70 DÍAS) 110/Kg
CHULETÓN AL JO/PER DE VACA DE ALDEA (MADURACIÓN 30-90 DÍAS). 130/Kg

ARROCES

ARROZ MELO/O CON CARPACCIO DE GAMBA Y ALIOLI DE /U CORAL 2 El Mediterráneo como fuente de inspiración.
ARROZ MELO/O CON MAGRET DE PATO Y AJO/ TIERNOS AHUMADOS/ 24 Un plato levantino con acento francés.
RI/OTTO CREMOSO DE BOLETUS, MA/CARPONE Y CRUJIENTE DE PARMESANO . . . 24,5 Un clásico de la gastronomía italiana.

GUARNICIONES Y SALSAS

GUARNICIÓN DE PATATA/ AL HORNO Y PIMIENTOS DEL PADRÓN 8 Precio por persona.	GUARNICIÓN DE VERDURAS /ALTEADA/ 8 Precio por persona.
/AL/SA PÉRIGOURDINE 6	/AL/SA DEMI-GLACE DE IBÉRICO 6

MOMENTO DULCE

COULANT DE GIANDUJA DE AVELLANA CON HELADO DE TURRÓN 10 Fusión de sabores y texturas.
TORRIJA CASERA CON /OPITA DE ALMENDRA Y HELADO DE AVELLANA 10 El dulce español reinterpretado.
TIRAMISÚ AL BAILEY/ CON BIZCOCHO CASERO DE CAFÉ 10 Un clásico italiano con aromas irlandeses.
CHOCOLATE DUBÁI (2 UD.) 12 Postre árabe con acento ÈTNIK.