



ETNIKA



AMAR ES COMPARTIR

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

MELOSO DE RABO DE TORO EN SU JUGO CON CREMOSO DE BONIATO Y CHIRIVÍA CONFITADA	29,5
Una versión atrevida del guiso clásico cordobés.	
STEAK TARTAR PREPARADO EN MESA CON TOSTADAS Y PATATAS "PONT NEUF"	31
Nuestra joya, uno de los mejores de Barcelona.	
SOLOMILLO DE TERNERA (180 G) CON MILHOJAS DE PATATA Y SALSA PÉRIGOURDINE	31
Un mar y montaña catalán y contemporáneo.	
PANCETA ADOBADA FILIPINA AL ESTILO KATSU-SANDO CON CAVIAR DE MOSTAZA.	2
Sándwich 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 MELOSO CON CARPACCIO DE GAMBA Y ALIOLI DE SU CORAL	2
El Mediterráneo como fuente de inspiración.	
ARROZ MELOSO CON MAGRET DE PATO Y AJOS TIERNOS AHUMADOS.	24
Un plato levantino con acento francés.	
RISOTTO CREMOSO DE BOLETUS, MASCARPONE Y CRUJIENTE DE PARMESANO	24,5
Un clásico de la gastronomía italiana.	

GUARNICIONES Y SALSAS

GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO Y PIMIENTOS DEL PADRÓN	8	GUARNICIÓN DE VERDURAS SALTEADAS	8
Precio por persona.		Precio por persona.	
SALSA PÉRIGOURDINE	6	SALSA 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 SOPITA 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.	