



ETNIKA



ESTIMAR ÉS COMPARTIR

PERNIL IBÈRIC DE GLÀ "JULIÁN MARTÍN".	29,5	AMANIDA TÍBIA DE PA/TANAGA CREMADA AMB HUMMU/ DE REMOLATXA, ANACARD/ I /AL/A RAITA.	18
Un clàssic tallat a mà.		Amalgama de sabors entre l'Orient Mitjà i l'Índia.	
ANXOVA DEL CANTÀBRIC /OBRE BRIOIX TORRAT I PRALINÉ DE CRI/PETE/ (4 U.)	18	TATAKI DE TONYINA VERMELLA AMB AJOBLANCO DE LLET DE COCO, TOMÀQUET CHERRY EN ALMÍVAR I AIRE DE PIPARRE/.	24
Explosió de sabors i textures en un mos.		Marcat japonès amb reinterpretació mediterrània.	
CROQUETE/ LÍQUIDE/ DE PERNIL IBÈRIC (2 U.)	8,5	CALAMAR PAPALLONA A L'ANDALU/A AMB MAIONE/A DE GOCHUJANG	17,5
Versió fluida i moderna d'un clàssic espanyol.		Fregit tradicional andalus amb una fina emulsió coreana.	
PA BAO DE CRANC DE CLO/CA TOVA EN TEMPURA AMB /AL/A DE XILI DOLÇ COREANA (4 U.)	19,5	ANGUILA KABAYAKI AMB ALBERGÍNIA JAPONE/A I LLETON/.	32
"Street food" típica del Japó amb un toc de Corea.		La tradició espanyola amb combinació nipona.	
CEVICHE DE PEIX BLANC AMB "LLET DE TIGRE" DE MANGO I TEXTURE/ DE BLAT DE MORO.	22,50	MINIHORT ÈTNIK	17
Un clàssic de la cuina peruana.		Miniatures de pastanaga, tomàquet i blat de moro plantades sobre una base cremosa de mousse de bròquil.	
TRE/ O/TRE/ "SAINT PATRICK" AMB PONZU, AGUACHILE I AJOBLANCO	17,5	CARXOFES CONFITADE/ A BAIXA TEMPERATURA AMB ALL I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.	18
Connexió franco-irlandesa amb tocs del Japó, Mèxic i Andalusia.		Una senzilla i deliciosa recepta catalana.	
ZAMBURINYE/ MARCADE/ AL CARBÓ AMB "PICO DE GALLO" I GUACAMOLE (4 U.)	18		
Brasa gallega amb contrapunt mexicà.			
TACOS DE GAMBES/ AL CURRY AMB /ATAY (4 U.)	24		
Un mos mexicà amb aires del sud-est asiàtic.			

MAR ENDINS

POP AL CARBÓ AMB TRINXAT, PAPADA A BAIXA TEMPERATURA I DEMI-GLACE DE PERNIL	27,5
Brasa gallega i tradició catalana.	
TEMPURA DE TURBOT AMB PATATE/ FREGIDE/ I MAIONE/A E/PECIADA	29,5
La nostra interpretació del "fish and chips" a l'estil ÈTNIK.	
LLOBARRO /ALVATGE AL CARBÓ EN E/SSÈNCIA D'ENCEBOLLADO EQUATORIÀ AMB IUCA, CEBA ENVINAGRADA I XIPS DE PLÀTAN	29,5
Mediterrani i Pacífic en harmonia.	
BACALLÀ A BAIXA TEMPERATURA AMB PIL-PIL, MELMELADA DE TOMÀQUET DE PENJAR CREMAT I TIRABEC/ CRUIXENT/.	26
Connexió catalano-basca des de les profunditats de l'Atlàntic.	
PEIX FRE/C DE LLOTJA A LA MARINERA	32

TOQUEM TERRA

MELÓS DE CUA DE BOU EN EL /EU /UC AMB CREMÓS DE MONIATO I XIRIVIA CONFITADA	29,5
Una versió atrevida del guisat clàssic cordovès.	
/STEAK TARTAR PREPARAT A TAULA AMB TORRADE/ I PATATE/ "PONT NEUF".	31
La nostra joia, un dels millors de Barcelona.	
FILET DE VEDELLA (180 G) AMB MILFULLE/ DE PATATA I /AL/A PÉRIGOURDINE.	31
Un mar i muntanya català i contemporani.	
CAN/SALADA ADOBADA FILIPINA A L'E/TIL KAT/U-/ANDO AMB CAVIAR DE MOSTA//A	26
/andvitx gourmet que connecta Filipines, el Japó i Europa.	
MITJANA AL JO/PER DE VACA DE LUX (MADURACIÓ 40-70 DIE/).	110/Kg
MITJANA AL JO/PER DE VACA D'ALDEA (MADURACIÓ 30-90 DIE/).	130/Kg

ARROSSOS

ARRÒ/ MELÓS AMB CARPACCIO DE GAMBA I ALLIOLI DEL /EU CORALL	25
El Mediterrani com a font d'inspiració.	
ARRÒ/ MELÓS AMB MAGRET D'ÀNEC I ALL/ TENDRE/ FUMAT/	24
Un plat llevantí amb accent francès.	
RISOTTO CREMÓS DE CEP/, MA/ CARPONE I CRUIXENT DE PARME/À	24,5
Un clàssic de la gastronomia italiana.	

GUARNICIONS I SALSES

GUARNICIÓ DE PATATE/ AL FORN I PEBROT/ DE PADRÓN.	8	GUARNICIÓ DE VERDURE/ /ALTEJADE/.	8
Preu per persona.		Preu per persona.	
/AL/A PÉRIGOURDINE	6	/AL/A DEMI-GLACE D'IBÈRIC.	6

MOMENT DOLÇ

COULANT DE GIANDUJA D'AVELLANA AMB GELAT DE TORRÓ.	10
Fusió de sabors i textures.	
TORRADA DE /ANTA TERE/A CA/SOLANA AMB /OPETA D'AMETLLA I GELAT D'AVELLANA	10
El dolç espanyol reinterpretat.	
TIRAMISÚ AL BAILEY/ AMB PA DE PE/SSIC CA/SOLÀ DE CAFÈ	10
Un clàssic italià amb aromes irlandesos.	
XOCOLATA DUBÁI (2 U.)	12
Postre àrabs amb accent ÈTNIK.	