



la Barra



ENRIQUE
TOMÁS

“La excelencia no se
improvisa. Se elige pieza
a pieza”.

“Excellence is never
improvised. It is chosen
piece by piece”.

Enrique Tomás

PICOTEO / STARTERS

Ración de olivas deshuesada,
Kalamata o cocktail **Portion**
of pitted, Kalamata or cocktail
olives 4,75 €

Mejillones en escabeche
con patatas chips **Mussels**
in escabeche with crisps
14,95 €

Ración de olivas y queso
Portion of olives and cheese
9,95 €

Berberechos al natural con
patatas chips **Cockles in brine**
with crisps 15,95 €

Ensaladilla rusa con ventresca
de atún **Russian salad with**
tuna belly
9,95 €

Pulpo en salsa gallega con
patatas chips **Galician-style**
octopus with crisps
16,95 €

Taquitos de jamón 5★ Premium **Diced cured jamón 5★ Premium** 12 €

Receta
Recipe by
Nandu Jubany



Croquetas Nandu Jubany con
jamón Enrique Tomás (4 u.)
Nandu Jubany croquettes
with jamón Enrique Tomás
(4 pcs.) 9,95 €



Nuestras bravas ibéricas 5★
Our Iberian-style patatas
bravas 5★ 12,95 €



Ración de tortilla de patatas con virutas de jamón 5★
Spanish omelette with cured jamón shavings 5★ 12,95 €



ENSALADAS / SALADS



La Montanera: mezclum, zanahoria, tomate, nueces, rulo de cabra, coulis de frutos rojos y virutas de jamón **La Montanera: mixed lettuce, carrot, tomato, walnuts, goat's cheese, red berry coulis and cured jamón shavings** 14,95 €



La Mediterránea: tomate, ventresca de atún, cebolla tierna y olivas kalamata. **La Mediterránea: tomato, tuna belly with Kalamata olives and spring onion** 13,95 €



La Ahumada: patata, arenque ahumado, olivas kalamata y salsa de mostaza **La Ahumada: potato, smoked herring, Kalamata olives and mustard sauce** 16,95 €

IBÉRICOS / IBERIAN

El mejor
jamón The
best ham



Jamón Edición Limitada cortado a cuchillo Enrique Tomás
Enrique Tomás Limited Edition jamón, hand-sliced

1 ración 1 portion 45 € - 1/2 ración 1/2 portion 23 €

Jamón cebo de campo ibérico 50% raza ibérica Enrique Tomás
Enrique Tomás iberian dry cured grass-fed jamón

1 ración 1 portion 35 € - 1/2 ración 1/2 portion 18 €



Selección de embutidos premium: lomo, morcón, cecina black
angus y jamón 5★ Premium cured meats selection: lomo,
morcón, Black Angus cecina and jamón 5★ 32 €

Ración de lomo Edición
Limitada Portion of Limited
Edition lomo 45 €

Ración de cecina Black Angus
Portion of Black Angus cecina
27,90 €

PLATOS / SECONDS



Tabla gourmet de quesos con mermelada de membrillo
Gourmet cheese board with quince jelly 19,95 €



Caprichos del mar en conserva: pulpo, mejillones y berberechos con patatas chips
Selection of preserved seafood: octopus, mussels and cockles with crisps 36,95 €



Ahumados Premium: salmón, bacalao y arenque
Premium smoked fish selection: salmon, cod and herring 29,90 €



Foie micuit ahumado con mermelada de higo negro
Smoked foie gras micuit with black fig jam 23 €



Tiradito al momento de salmón ahumado
Freshly prepared smoked salmon tiradito 16,90 €

Pan de coca con tomate y aceite
Coca bread with tomato and olive oil 4,50 €



BOCADILLOS / SANDWICHES

Cortado
a cuchillo
hand-cut



Coca Triticum con jamón Edición Limitada cortado a cuchillo
Enrique Tomás Triticum coca bread with Enrique Tomás Limited
Edition jamón, hand-sliced 18,95 €



Bocadillo de Jamón 4★ Premium
Enrique Tomás y queso
semicurado con pan de cereales
Cereal bread sandwich with
Enrique Tomás 4★ Premium
jamón and semi-cured cheese
15,50 €



Bocadillo vegetal de atún con
pan de cereales Tuna salad
sandwich on cereal bread
12,95 €



Bocadillo de tortilla de patatas
y Jamón 4★ Premium Enrique
Tomás con pan rústico Rustic
bread sandwich with Spanish
omelette and Enrique Tomás 4★
Premium jamón 14,95 €



Grukiní de jamón 4★ Premium
Enrique Tomás y queso Gruyère
AOP Grukiní with Enrique
Tomás 4★ Premium jamón and
Gruyère AOP cheese 12,95 €

BOCADILLOS / SANDWICHES



Coca Triticum con lomo Edición Limitada Triticum coca bread with Limited Edition lomo 18,95 €



Bocadillo jamón 5★ Enrique Tomás con pan rústico Rustic bread sandwich with Enrique Tomás jamón 5★ 16,95 €



Flauta de Jamón 4★ Premium Enrique Tomás y queso semicurado con pan masa madre Sandwich with Enrique Tomás 4★ Premium jamón and semi-cured cheese on sourdough bread 14,95 €

POSTRES / DESSERTS

Receta
Recipe by
Albert Adrià



Buñuelos de avellana y cacao de Albert Adrià **Hazelnut and cocoa fritters by Albert Adrià** 7,50 €

Receta
Recipe by
Albert Adrià



Tarta de queso de Albert Adrià **Cheesecake by Albert Adrià** 7,95 €



Pan con chocolate, sal y AOVE de trufa **Bread with chocolate, salt and truffle extra virgin olive oil** 6,95 €

Copa de zumo de naranja recién exprimido **Glass of freshly squeezed orange juice** 4,95 €

Consulte alérgenos escaneando el QR./ Las imágenes de los platos son orientativas y su presentación puede variar.
View allergen information by scanning the QR code. / Images of the dishes are for illustrative purposes only and their presentation may vary.





BEBIDAS / BEVERAGES

VINO TINTO / RED WINE



Viña Pomal Crianza D.O. Rioja. Tempranillo	22 €	5,50 €
Maridaje Ibérico Albert Tomás D.O. Conca de Barberà. Trepát y Garnacha	22 €	5,50 €
Pruno Crianza D.O. Ribera del Duero. Tempranillo y Cabernet Sauvignon	26 €	6,50 €
Izadi Selección Reserva D.O. Rioja. Tempranillo y Graciano	30 €	7,50 €
Finca Villacreces D.O. Ribera del Duero. Tempranillo y Cabernet Sauvignon	38 €	9,50 €
Venta las Vacas D.O. Ribera del Duero. Tempranillo	38 €	
Scala Dei Prior D.O. Priorat. Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha y Cariñena	59 €	
Mas la Plana 2019 D.O. Penedès. Cabernet Sauvignon	95 €	

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

Viña Pomal D.O. Rioja. Garnacha y Viura	22 €	5,50 €
--	------	--------

VINO BLANCO / WHITE WINE

Harveys Fino D.O. Jerez. Palomino Fino	19,80 €	4,95 €
Fenomenal D.O. Rueda. Verdejo	22 €	5,50 €
Pazo das Bruxas D.O. Rías Baixas. Albariño	26 €	6,50 €
Izadi Selección Blanco D.O. Rioja. Viura, Maturana, Tempranillo y Garnacha	24 €	
Terras Gaudas D.O. Rías Baixas. Albariño	39 €	

CAVA / SPARKLING

Anna Codorniu Blanc de Noirs D.O. Cava. Pinot Noir	22 €	5,50 €
Juvé & Camps Cinta Púrpura D.O. Cava. Macabeo, Xarel·lo y Parellada	26 €	6,50 €
Gramona Imperial Brut Gran Reserva D.O. Corpinnat. Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay y Parellada	47 €	9,95 €

OTROS / OTHERS

Vermouth Padró Rojo Clásico	19 €	5,50 €
Sangría La Cala by Albert Adrià	23 €	5,95 €

COMBINADOS / MIXED DRINKS

Bristol Spritz: Harveys Bristol Cream, cava y soda de pomelo	14 €
Gin Bombay Sapphire & Tonic	14 €
Gin G'Vine & Tonic	16 €
Ron Bacardi Reserva 8 años	16 €
Vodka Grey Goose	16 €





enriquetomas.com



la Barra

enriquetomas.com