

A
C

O
N
T
R

A

L
U

Z





Acontraluz, raza, tierra y flor;

Kimona, música, tradición y maestría.

Dos opciones que puedes mezclar, o no. Cocina mediterránea y cocina japonesa-brasileña que surgen de los viajes de nuestro equipo y se unen en nuestro jardín contigo. Un lugar donde charlar, amar y reír.

APERITIVOS

Alcachofas fritas 9,50€

Croquetas de jamón ibérico 9,00€

🍷 Anchoas de l'Escala 8,00€

🍷 Jamón 100% ibérico 28,00€

Coca de cristal con tomate 4,00€

Chips de berenjena con melaza 7,00€

Timbal de tortilla de patata trufada 14,50€

ENSALADAS Y ENTRANTES

Crema de ceps 12,50€

Pizza negra con tomate, albahaca y burrata 15,50€

Los huevos estrellados del BARBAS 16,50€

🍷 Ensalada de alcachofas confitadas, langostinos y vinagreta de mostaza antigua 15,50€

Burrata de búfala de la Puglia con quinoa negra, pistachos, rúcula y berros 18,00€

🍷 Ensalada de tomate, ventresca, cebolla y alcaparrones 16,00€

Ensalada de queso de cabra del Pirineo con vinagreta de miso y frutos rojos 15,00€

🍷 Verduras ecológicas al vapor con crema de berenjena ahumada y anacardos 16,00€

ARROZ Y PASTA

Arroz "del senyoret" marinero 22,00€

Arroz de trufa y ceps sin tropezones 23,00€

Spaghetti con huevo y panceta (carbonara auténtica sin nata) 15,00€

Ravioli de trufa y fontina con tartufatto 16,50€

Macarroni con "ragoût" de ternera y setas 16,00€

Toda la pasta es artesana, hecha en casa todos los días.

CARNES

Costillar de cordero al horno con romero 21,00€

Pluma ibérica con ratatouille 17,00€

🍷 Tataki de solomillo de vaca vieja marinado en tosazu, shimeshi y cebolleta japonesa 21,00€

🍷 Solomillo de vaca vieja puré de patata ligado con mantequilla clarificada 25,00€

🍷 Nuestro clásico steak tartar de carne ecológica con patatas fritas y bouquet de ensalada 24,00€

Hamburguesa de ternera con queso de cabra y cebolla salteada con patatas fritas 16,00€

PESCADOS

🍷 Tronco de merluza en salsa verde con almejas 22,50€

🍷 Salmón a baja temperatura con emulsión de mandarina y tamarindo 19,00€

🍷 Suquet de pescado 21,00€

🍷 Bacalao confitado con pochas y ajo negro 25,00€

🍷 Carpaccio de gamba con ralladura de lima y mayonesa de sus cabezas 18,50€

🍷 Colita de rape con cogollos a la brasa y pico de gallo 22,50€

Todos nuestros productos son seleccionados estrictamente basándonos en la calidad y temporalidad. En nuestras recetas no hay productos ni procesos químicos, sólo técnicas de cocción artesanales y punteras. Los pescados siempre son salvajes y las carnes y verduras son ecológicas y de alta gama. 🍷 Estos platos además, no contienen grasas saturadas, lácteos ni gluten.

10% IVA Incl.

Tenemos a su disposición la carta de alergias/intolerancias. Por favor, pídanosla.

CALDOS

- 🍴 **Misoshiro 6,50€**
Caldo dashi, miso blanco, tofu, wakame y simeshi

TAPAS JAPONESAS

- Bikini de pato laqueado 7,50€**
- Edamame a la trufa 7,50€**
- Gyoza de pato 8,00€**
Rellena de pato y verduras con salsa hoisín
- Gyoza de gamba 8,50€**
Rellenas de gambas con salsa ponzu
- Taco de pato Pekin 9,50€**
Pasta wantun, pato, cebolla morada, col china y salsa hoisín
- Cangrejo de cáscara blanda frito con mayonesa de wasabi y togarashi 13,00€**
- Pan de gambas con cigalas y yuzu 17,50€**
- Pollo frito con salsa picante 13,00€**
- 🍴 **Mojama con verduras encurtidas 14,50€**
- Yakisoba de gamba 13,00€**

TARTAR Y TATAKI

- 🍴 **Tartar de pulpo 16,00€**
Pulpo con aguacate, cebolla roja y mayonesa de wasabi
- Tartar de salmón 10,50€**
Cebolla roja, mango, cebollino, salsa de soja y maracuyá
- Tartar de atún 13,50€**
Yema, cebollino, siso rojo, cebolla morada y salsa tonkatsu
- 🍴 **Tuna tataki 18,50€**
Atún envuelto en pimienta negra, shitake y salsa ponzu

POKE (Bol de arroz)

- Salmón 14,00€**
Salmón, arroz, edamame, mango, pepino, tobico, shitake, zanahoria, mayonesa de miso, sashimi togarashi

CEVICHE

- 🍴 **Ceviche de atún 16,50€**
Atún, cebolla morada, leche de coco, lima, ají amarillo, aguacate, choclo y cilantro

NIIGIRI (2 piezas) Arroz cubierto de pescado.

- 🍴 **Salmón 6,00€**
Puede ser flambeado
- 🍴 **Pez mantequilla con crema de trufa negra 8,00€**
Foie poilé 9,00€
- Gamba roja flambeada con mayonesa japonesa 9,00€**
- Variado 6 piezas 21,00€**
2 de salmón, 2 de pez mantequilla, 1 de foie y 1 de gamba
- Variado 8 piezas 27,00€**
2 de salmón, 2 de pez mantequilla, 2 de foie y 2 de gamba

URAMAKI (8 piezas)

- 🍴 **Spicy tuna 12,50€**
Tartar de atún, sishimi togarashi, espárragos trigueros, alga nori, arroz y tobico
- Arroz negro 12,00€**
Gamba en tempura, calamar de playa, cebolla crujiente, arroz negro, alga nori y all oli
- Ebi crujiente picante 11,50€**
Gamba en tempura, hoja de soja, arroz y siracha
- Atún con fresa 14,00€**
Atún, fresas, cebolla caramelizada, queso crema y sishimi togarashi
- 🍴 **Salmón 12,00€**
Salmón, mango, alga nori, arroz, sishimi togarashi y salmón flambeado
- Salmón con queso crema 12,50€**
Salmón, aguacate, queso crema, arroz, alga nori, y cebolleta japonesa
- Pollo de corral crujiente 12,00€**
Crujiente de pollo de corral, cebollino y mayonesa picante

SASHIMI (12 piezas 🍴)

- 4 de salmón, 4 de atún y 4 de corvina 20,00€**

Acontraluz, raça, terra i flor;

Kimona, música, tradició i mestratge.

Dues opcions que pots barrejar, o no. Cuina mediterrània i cuina japonesa-brasilera que sorgeixen dels viatges del nostre equip i s'uneixen al nostre jardí amb tu. Un lloc on xerrar, estimar i riure.

APERITIUS

Carxofes fregides 9,50€

Croquetes de pernil ibèric 9,00€

🍷 Anxoves de l'Escala 8,00€

🍷 Pernal ibèric 100% 28,00€

Coca de vidre amb tomàquet 4,00€

Xips d'albergínia amb melassa 7,00€

Timbal de truita de patata trufada 14,50€

AMANIDES I ENTRANTS

Crema de ceps 12,50€

Pizza negra amb tomàquet, alfàbrega i burrata 15,50€

Els ous estrellats del BARBES 16,50€

🍷 Amanida de carxofes confitades, llagostins i vinagreta de mostassa antiga 15,50€

Burrata de búfala de la Puglia amb quinoa negra, festucs, ruca i créixens 18,00€

🍷 Amanida de tomàquet, ventresca, ceba i alcaparrons 16,00€

Amanida de formatge de cabra del Pirineu amb vinagreta de miso i fruits vermells 15,00€

🍷 Verdures ecològiques al vapor amb crema de albergínia fumada i anacards 16,00€

ARRÒS I PASTA

Arròs del senyoret mariner 22,00€

Arròs de tòfona i ceps sense trossets 23,00€

Spaghetti amb ou i cansalada (carbonara autèntica sense nata) 15,00€

Ravioli de trufa i fontina amb tartufatto 16,50€

Macarroni amb "ragoût" de vedella i bolets 16,00€

Tota la pasta es artesana, feta a casa tots els dies.

CARNES

Costellam de xai al forn amb romaní 21,00€

Ploma ibèrica amb ratatouille 17,00€

🍷 Tataki de filet de vaca vella marinat amb tosazu, shimashi i ceba tendra japonesa 21,00€

🍷 Filet de vaca vella amb puré de patata lligat amb mantega clarificada 25,00€

🍷 El nostre clàssic steak tàrtar de carn ecològica amb patates fregides i bouquet d'amanida 24,00€

Hamburguesa de vedella amb formatge de cabra i ceba saltejada i patates fregides 16,00€

PEIXOS

🍷 Tronc de lluç amb salsa verda i cloïsses 22,50€

🍷 Salmó a baixa temperatura amb emulsió de mandarina i tamarinde 19,00€

🍷 Suquet de peix 21,00€

🍷 Bacallà confitat amb "pochas" i all negre 25,00€

🍷 Carpaccio de gamba amb ratlladura de llima i maionesa dels seus caps 18,50€

🍷 Cueta de rap amb cabdells a la brasa i "pico de gallo" 22,50€

Tots els nostres productes son seleccionats estrictament basant-nos en la qualitat i temporalitat. A les nostres receptes no hi ha productes ni processos químics, només tècniques de cocció artesanals i punteres. Els peixos sempre són salvatges i les carns i verdures són ecològiques i d'alta gamma. 🍷 Aquests plats a mes a mes, no contenen grases saturades, làctics ni gluten.

10% IVA Incl.

Tenim a la seva disposició la carta d'al·lèrgies/intoleràncies. Si us plau, demaneu-la.

BROUS

- ▮ **Misoshiro 6,50€**
Brou dashi, miso blanc, tofu, wakame i simeshi

TAPES JAPONESSES

- Bikini d'ànec lacat 7,50€**
Edamame a la tòfona 7,50€
- Gyoza d'ànec 8,00€**
Farcida d'ànec i verdures amb salsa hoisin
- Gyoza de gamba 8,50€**
Farcida de gambes amb salsa ponzu
- Taco d'ànec Pekin 9,50€**
Pasta wantun, ànec, ceba morada, col xinesa i salsa hoisin
- Cranc de closca tova fregit amb maionesa de wasabi i togaraashi 13,00€**
- Pa de gambes amb escamarlans i yuzu 17,50€**
- Pollastre fregit amb salsa picant 13,00€**
- ▮ **Moixama amb verdures adobades 14,50€**
Yakisoba de gamba 13,00€

TÀRTAR Y TATAKI

- ▮ **Tàrtar de pop 16,00€**
Pop amb alvocat, ceba vermella i maionesa de wasabi
- Tàrtar de salmó 10,50€**
Ceba vermella, mango, cibulet, salsa de soja i maracujà
- Tàrtar de tonyina 13,50€**
Rovell, cibulet, sisho vermell, ceba morada i salsa tonkatsu
- ▮ **Tuna tataki 18,50€**
Tonyina embolicada en pebre negre, shitake i salsa ponzu

POKE (Bol d'arròs)

- Salmó 14,00€**
Salmó, arròs, edamame, mango, cogombre, tobbico, shitake, pastanaga, maionesa de miso i sashimi togarashi

CEVICHE

- ▮ **Ceviche de tonyina 16,50€**
Tonyina, ceba morada, llet de coco, llima, ají groc, alvocat, choclo i coriandre

NIIGIRI (2 peces) Arròs cobert de peix.

- ▮ **Salmó 6,00€**
Pot ser flamejat.
- ▮ **Peix mantega amb crema de tòfona negra 8,00€**
Foie poilé 9,00€
Gamba vermella flamejada amb maionesa japonesa 9,00€
- Variat 6 peces 21,00€**
2 de salmó, 2 de peix mantega, 1 de foié i 1 de gamba
- Variat 8 peces 27,00€**
2 de salmó, 2 de peix mantega, 2 de foié i 2 de gamba

URAMAKI (8 peces)

- ▮ **Spicy tuna 12,50€**
Tàrtar de tonyina, sishimi togarashi, espàrrecs de marge, alga nori, arròs i tobbico
- Arròs negre 12,00€**
Gamba en tempura, calamar de platja, ceba cruixent, arròs negre, alga nori i all oli
- Ebi cruixent picant 11,50€**
Gamba en tempura, fulla de soja, arròs i siracha
- Tonyina amb maduixa 14,00€**
Tonyina, maduixes, ceba caramel·litzada, formatge crema i sishimi togarashi
- ▮ **Salmó 12,00€**
Salmó, mango, alga nori, arròs, sishimi togarashi i salmó flamejat
- Salmó con queso crema 12,50€**
Salmó, alvocat, formatge crema, alga nori i ceba tendra japonesa
- Pollastre de corral cruixent 12,00€**
Cruixent de pollastre de corral, cibulet i maionesa picant

SASHIMI (12 peces ▮)

- 4 de salmó, 4 de tonyina i 4 de corball 20,00€**

Acontraluz, breed, ground and flower;

Kimona, music, tradition and mastery.

Two options that you can mix, or not. Mediterranean cuisine and Japanese-Brazilian cuisine that arise from the trips of our team and come together in our garden with you. A place to chat, love and laugh.

STARTERS

Fried artichokes 9,50€

Iberian ham croquettes 9,00€

🍷 Anchovies from l'Escala 8,00€

🍷 100% Iberian ham 28,00€

Crystallised flat bread with tomato 4,00€

Eggplant chips with sugar cane molasses 7,00€

Truffle potato omelette timbale 14,50€

MAIN COURSES

Ceps cream 12,50€

Black pizza with tomato, basil and burrata cheese 15,50€

BARBAS-style Spanish broken eggs 16,50€

🍷 Salad with candied artichokes, prawns and old mustard vinaigrette 15,50€

Burrata cheese from Puglia buffaloes with black quinoa, pistachios, arugula and watercress 18,00€

🍷 Tomato, tuna belly, onion and caper berry salad 16,00€

Goat cheese salad from the Pyrenees with miso vinaigrette and red berries 15,00€

🍷 Organic steamed vegetables with cream of smoked aubergine and cashew nuts 16,00€

PASTA AND RICE

Rice with peeled seafood 22,00€

Rice with creamed truffle and mushroom 23,00€

Spaghetti with egg and bacon (without cream) 15,00€

Truffle and fontina cheese ravioli 16,50€

Macarroni with beef "ragoût" and mushrooms 16,00€

All our pasta is freshly homemade each day.

MEAT

Baked rack of lamb with rosemary 21,00€

Acorn-fed Iberian pork tenderloin with ratatouille 17,00€

🍷 Aged sirloin beef Tataki, marinated in tosazu, with shimeshi and spring onion 21,00€

🍷 Aged beef tenderloin with mashed potatoes with clarified butter 25,00€

🍷 Our classical ecological meat steak tartar with French fries and a salad bouquet 24,00€

Veal burger with goat cheese and sauted onion with French fries 16,00€

FISH

🍷 Hake steak with green sauce and clams 22,50€

🍷 Salmon cooked at low temperature with cream of mandarin and tamarind sauce 19,00€

🍷 Fish market "suquet" 21,00€

🍷 Cod confit with "pochas" beans and black garlic 25,00€

🍷 Prawn carpaccio with lime zest and shrimp head stock 18,50€

🍷 Monkfish tail with grilled lettuce hearts and pico de gallo 22,50€

Our products are strictly selected based on quality and the season. In our recipes, there are no chemical products or processes, only handmade cooking techniques. The fish are always wild and the meat and vegetables are ecological and high range. 🍷 These plates without saturated fat, dairy or gluten.

10% VAT Included

We have the allergy/intolerance menu at your disposal. Please, ask for it.

SOUPS

- 🍴 **Shiro Miso 6,50€**
Dashi broth, white miso, tofu, wakame and simeshi

JAPANESE TAPAS

- Lacquered duck grilled sandwich 7,50€**
- Edamame with truffle 7,50€**
- Duck gyoza 8,00€**
Stuffed duck with vegetables and hoisin sauce
- Prawn gyoza 8,50€**
Stuffed prawns with ponzu sauce
- Peking duck taco 9,50€**
Wonton noodles, duck, purple onion, Chinese cabbage and hoisin sauce
- Fried soft-shelled crab with wasabi mayonnaise and togarashi 13,00€**
- Shrimp bread with Norway lobsters and yuzu 17,50€**
- Fried chicken with hot sauce 13,00€**
- 🍴 **"Mojama" with pickled vegetables 14,50€**
- Prawn yakisoba 13,00€**

TARTARS & TATAKI

- 🍴 **Octopus tartare 16,00€**
Octopus with avocado, red onion and wasabi mayonnaise
- Salmon tartar 10,50€**
Red onion, mango, chives, soy sauce and passion fruit
- Tuna tartare 13,50€**
Egg yolk, chives, red sisho, purple onion and tonkatsu sauce
- 🍴 **Tuna tataki 18,50€**
Tuna wrapped in black pepper and shiitake with ponzu sauce

POKÉ (Bowl of rice)

- Salmon 14,00€**
Salmon, rice, edamame, mango, cucumber, tobiko, shiitake, carrot, miso mayonnaise, shichimi togarashi

CEVICHE

- 🍴 **Tuna ceviche 16,50€**
Tuna, purple onion, coconut milk, lime, yellow pepper, avocado, corn and cilantro

NIGIRI (2 pieces) Rice with fish topping.

- 🍴 **Salmon 6,00€**
Can be flambéed.
- 🍴 **Butterfish with black truffle cream 8,00€**
Foie poêlé 9,00€
Red prawn flambé with Japanese mayonnaise 9,00€
- Assorted 6 pieces 21,00€**
2 salmon, 2 butterfish, 1 foie and 1 red prawn
- Assorted 8 pieces 27,00€**
2 salmon, 2 butterfish, 2 foie and 2 red prawn

URAMAKI (8 pieces)

- 🍴 **Spicy tuna 12,50€**
Tuna tartare, shichimi togarashi, wild asparagus, nori seaweed, rice and tobiko
- Black rice 12,00€**
Tempura prawn, beach squid, crunchy onion, black rice, nori seaweed and aioli
- Spicy crispy Ebi 11,50€**
Prawn tempura, soy leaf, rice and sriracha hot sauce
- Tuna with strawberry 14,00€**
Tuna, strawberries, caramelized onion, cream cheese and sashimi togarashi
- 🍴 **Salmon 12,00€**
Salmon, mango, nori seaweed, rice, shichimi togarashi and flambéed salmon
- Salmon with cream cheese 12,50€**
Salmon, avocado, cream cheese, rice, nori seaweed and Japanese onion
- Crispy farm chicken 12,00€**
Crispy farm chicken, chive and spicy mayo

SASHIMI (12 pieces 🍴)

- 4 salmon, 4 tuna and 4 corvina 20,00€**