



TEATRO

KITCHEN & BAR

BENVINGUTS!

***A AQUEST GRAN
ESDEVENIMENT
ARTÍSTIC***

**EL
NOSTRE
REPARTIMENT
D' ESTRELLES**

OLIVER PEÑA
JOAN ROMANS
GABRIEL SUÑER
AGOSTINA FERNANDEZ
DAVID SANZ
MARC DOT
RACHID KOLLECH
CLARA MARZA
JACOB RUBIS
PEDRO BAMBINI
FERDI GIOVETTI
FABIO ANDERSON
JOSIE BERMUDEZ
EFREN QUIMING
PAULA RODRÍGUEZ
AITOR CALZÓN

GABRIEL JR QUIMING
NOEL ROMERO
VALENTINA BUCHARA
IDA BARBATI
ALBERTO IGLESIAS
MAMADOU MBALLO
ANA ORTEGA
ANDREA MUXART
MARIA CLAUDIA SUÁREZ
THOMAS MACIEL
FRANCISCO FRITTAYÓN
BALLO
MANUEL QUIMING
DANILO CERDEÑO
NOEL ROMERO JR



TEATRO

KITCHEN & BAR



Programa

COMENÇA LA FUNCIO

SNACKS

UN DEBUT COLOSSAL!

Pera Kru	2,3/u.
Crispetes braves	2,1/u.
Blat de moro & llima	2,7/u.
Profiterol d'hibiscus	2,9/u.
Cotnes & alvocat	4,1

ELS CLÀSSICS DEL PARALLEL

BRAVO MESTRE!

Olive-s	2,3/u.
Tall gelat de parmesà	2,5/u.
Airbaguette de cansalada ibèrica	6,2/u.
Pizzeta cruixent	2,5/u.
Milfulls de nori & tonyina	5,8/u.

TAPES FREDES

DIGNES D'UN MONÒLEG

Cremós de foie & "amontillado"	13,8
Amanida de tomàquet, ponzu, alvocat & nori	10,8
Verat en vinagre amb pernil, piparra & tàperes	12,5
"Aguachile" del peix "llimona" amb xips de yuca	15,2
Stracciatella, sugar snap, cansalada i menta	14,8

ES PREGA AL PÚBLIC AVISIN SI TENEN ALGUNA INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA

LES LOCALITATS PODEN ADQUIRIR-SE WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR



ENTREACTE TAPES CALENTES

Espàrrecs blancs nikkei	14,8
Cabdells a la brasa, anxoves, parmesà & pell de pollastre	11,2
Pop Seoul al carbó	15,7
Arròs negre amb calamarcets & allioli	17,2
Cigrons amb tripa de bacallà & cap de vedella	12,8

ENTRE VODEVIL I OPERETA

MOLLETES

OSTRES

"Mollete" de calamars	5,5/u.	Ostra amb borsch	5,6/u.
"Mollete" de cansalada de coll	5,6/u.	Ostra amb dashi & sisho	5,6/u.
"Mollete" trufat	5,8/u.	Ostra thai	5,6/u.

DEL MAR

ACTUACIÓ ESTEL·LAR

Anèmones de mar amb vinagreta de codium	10,5
Gambeta vermella amb maionesa de yuzu	8,5
Peixet del dia fregit amb salsa tàrtara	7,8

ES PREGA AL PÚBLIC AVISIN SI TENEN ALGUNA INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA

LES LOCALITATS PODEN ADQUIRIR-SE WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR

L' OVACIÓ FINAL

Pesca del dia "embarrada" a la brasa	24
Banh Mi de ploma ibèrica	24
Pita de coquelette oriental amb albergínia, tomàquet & cogombre	18
Llom alt, enciam, pebrots escalivats & patatones	12/100gr

POSTRES

ABANS DE BAIXAR EL TELÓ

Kakigori de taronja sanguina & mànec thai-mex	8,5
Xurros amb xocolata	7,2
Cupcake de primavera	4,5
Milfulls de maduixes amb nata	3,5/u.
Roques de xocolata blanca torrada & miso blanc	3,5/u.

SHOW MUST GO ON!

RECORDI QUAN EL TELÓ

CAU L'ESPECTACLE SEGUEIX A

BACKSTAGE

COCKTAILS & SNACKS

ES PREGA AL PÚBLIC AVISIN SI TENEN ALGUNA INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA

LES LOCALITATS PODEN ADQUIRIR-SE WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR

GRÀCIES PER VENIR!

Funció de migdia
DIMARTS A DISSABTE
DE 13:00 A 15:30

Funció de nit
DIMARTS A DISSABTE
DE 20:00 A 22:30



LES LOCALITATS PODEN ADQUIRIR-SE WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR

¡BIENVENIDOS!

***A ESTE GRAN
ACONTECIMIENTO
ARTÍSTICO***

**NUESTRO
REPARTO
DE ESTRELLAS**

OLIVER PEÑA
JOAN ROMANS
GABRIEL SUÑER
AGOSTINA FERNANDEZ
DAVID SANZ
MARC DOT
RACHID KOLLECH
CLARA MARZA
JACOB RUBIS
PEDRO BAMBINI
FERDI GIOVETTI
FABIO ANDERSON
JOSIE BERMUDEZ
EFREN QUIMING
PAULA RODRÍGUEZ
AITOR CALZÓN

GABRIEL JR QUIMING
NOEL ROMERO
VALENTINA BUCHARA
IDA BARBATI
ALBERTO IGLESIAS
MAMADOU MBALLO
ANA ORTEGA
ANDREA MUXART
MARIA CLAUDIA SUÁREZ
THOMAS MACIEL
FRANCISCO FRITTAYÓN
BALLO
MANUEL QUIMING
DANILO CERDEÑO
NOEL ROMERO JR



TEATRO

KITCHEN & BAR



Programa

EMPIEZA LA FUNCIÓN

SNACKS

¡UN DEBUT COLOSAL!

Pera Kru	2,3/ud.
Palomita de maíz brava	2,1/ud.
Maíz & lima	2,7/ud.
Profiterol de hibiscus	2,9/ud.
Cortezas & aguacate	4,1

LOS CLÁSICOS DEL PARALEL

¡BRAVO MAESTRO!

Oliva-s	2,3/ud.
Corte helado de parmesano	2,5/ud.
Airbaguette de panceta ibérica	6,2/ud.
Pizzeta crujiente	2,5/ud.
Milhojas de nori & atún	5,8/ud.

TAPAS FRÍAS

DIGNOS DE UN MONÓLOGO

Cre moso de foie & amontillado	13,8
Ensalada de tomate, ponzu, aguacate & nori	10,8
Caballa en vinagre con jamón, piparra & alcaparras	12,5
Aguachile de pez limón con chips de yuca	15,2
Stracciatella, sugar snap, panceta y menta	14,8

SE RUEGA AL PÚBLICO AVISEN SI TIENEN ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA

LAS LOCALIDADES PUEDEN ADQUIRIRSE WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR

ENTREACTO TAPAS CALIENTES

Espárragos blancos nikkei	14,8
Cogollos a la brasa, anchoas, parmesano y piel de pollo	11,2
Pulpo Seoul al carbón	15,7
Arroz negro con chipirones & allioli	17,2
Garbanzos con tripa de bacalao & cabeza de ternera	12,8

ENTRE VODEVIL Y OPERETA

MOLLETES

OSTRAS

Mollete de calamares	5,5/u.	Ostra con borsch	5,6/ud.
Mollete de papada	5,6/u.	Ostra con dashi & sisho	5,6/ud.
Mollete trufado	5,8/u.	Ostra thai	5,6/ud.

DEL MAR

ACTUACIÓN ESTELAR

Ortiguillas con vinagreta de codium	10,5
Gambita roja con mayonesa de yuzu	8,5
Pescadito del día frito con salsa tártara	7,8

SE RUEGA AL PÚBLICO AVISEN SI TIENEN ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA

LAS LOCALIDADES PUEDEN ADQUIRIRSE WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR

LA OVACIÓN FINAL

Pesca del día embarrada a la brasa	24
Banh Mi de pluma ibérica	24
Pita de coquelette oriental con berenjena, tomate & pepino	18
Lomo alto, lechuga, pimientos asados & patatitas 10€/100gr.	12/100gr

POSTRES

ANTES DE BAJAR EL TELÓN

Kakigori de naranja sanguina & mango thai-mex	8,5
Churros con chocolate	7,2
Cupcake de primavera	4,5
Milhojas de fresas con nata	3,5/ud.
Rocas de chocolate blanco tostado & miso blanco	3,5/ud.

SHOW MUST GO ON!
RECUERDE CUANDO EL TELÓN
CAE EL ESPECTÁCULO SIGUE EN...
BACKSTAGE

COCKTAILS & SNACKS

SE RUEGA AL PÚBLICO AVISEN SI TIENEN ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA

LAS LOCALIDADES PUEDEN ADQUIRIRSE WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR

iGRACIAS POR VENIR!

Función de mediodía
MARTES A SÁBADO
DE 13:00 A 15:30

Función de noche
MARTES A SÁBADO
DE 20:00 A 22:30

LAS LOCALIDADES PUEDEN ADQUIRIRSE WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR

WELCOME!

***TO THIS GREAT
EVENT
ARTISTIC***

**OUR
STARS**

OLIVER PEÑA
JOAN ROMANS
GABRIEL SUÑER
AGOSTINA FERNANDEZ
DAVID SANZ
MARC DOT
RACHID KOLLECH
CLARA MARZA
JACOB RUBIS
PEDRO BAMBINI
FERDI GIOVETTI
FABIO ANDERSON
JOSIE BERMUDEZ
EFREN QUIMING
PAULA RODRÍGUEZ
AITOR CALZÓN

GABRIEL JR QUIMING
NOEL ROMERO
VALENTINA BUCHARA
IDA BARBATI
ALBERTO IGLESIAS
MAMADOU MBALLO
ANA ORTEGA
ANDREA MUXART
MARIA CLAUDIA SUÁREZ
THOMAS MACIEL
FRANCISCO FRITTAYÓN
BALLO
MANUEL QUIMING
DANILO CERDEÑO
NOEL ROMERO JR



TEATRO

KITCHEN & BAR

Program

START THE SHOW

SNACKS

A COLOSSAL DEBUT!

Kru pear	2,3/u.
Popcorn brava	2,1/u.
Lime and corn	2,7/u.
Hibiscus profiterol	2,9/u.
Crusts with avocado	4,1

THE CLASSICS OF THE PARALLEL

¡BRAVO MAESTRO!

Olive-s	2,3/u.
Parmesan ice cream	2,5/u.
Airbaguette with smoked pancetta	6,2/u.
Crunchy pizza	2,5/u.
Nori seaweed and tuna tartar	5,8/u.

COLD TAPAS

A GREAT MONOLOGUE

Foie creamy & "Amontillado"	13,8
Tomato salad, ponzu, avocado and nori seaweed	10,8
Mackerel with iberian ham vinegar	12,5
Lemon fish aguachile with yucca chips	15,2
Stracciatella, sugar snap, bacon & mint	14,8

THE PUBLIC IS ASKED TO NOTIFY IF THEY HAVE ANY FOOD INTOLERANCE

TICKETS CAN BE PURCHASED AT WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR



INTERMISSION

HOT TAPAS

Nikkei white asparagus	14,8
Grilled heart lettuce with anchovy, parmesan and chicken skin	11,2
Grilled octopus Seoul	15,7
Black rice with baby squid	17,2
Chickpeas with cod and beef	12,8

BETWEEN VAUDEVILLE AND OPERETTA

“MOLLETES”

OYSTERS

Fried squid brioche	5,5/u.	Borsch sauce oyster	5,6/u.
Pancetta and mozzarella brioche	5,6/u.	Dashi & sisho oyster	5,6/u.
Truffle brioche	5,8/u.	Thai oyster	5,6/u.

FROM THE SEA

STAR PERFORMANCE

Sea anemon with codium sauce	10,5
Fried red prawn with yuzu and mayonnaise	8,5
Fried fish day with tartar sauce	7,8

THE PUBLIC IS ASKED TO NOTIFY IF THEY HAVE ANY FOOD INTOLERANCE

TICKETS CAN BE PURCHASED AT WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR

THE LAST APPLAUSE

Grilled fish with pickled cabbage	24
Iberian pig banh mi with pickled vegetables	24
Pita bread coquelette with eggplant , tomatoe & cucumber	18
Ribeye, lettuce, roasted peppers & fried potatoes	12/100gr

DESSERTS

BEFORE LOWERING THE CURTAIN

Kakigori of blood orange & mango thai-mex	8,5
"Churros" with chocolate	7,2
Spring cupcake	4,5
Strawberries with ice cream	3,5/u.
White chocolate and black sesam rock	3,5/u.

THE SHOW MUST GO ON!

BACKSTAGE

COCKTAILS & SNACKS

THE PUBLIC IS ASKED TO NOTIFY IF THEY HAVE ANY FOOD INTOLERANCE

TICKETS CAN BE PURCHASED AT WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR

THANKS FOR COMING!

Noon function
TUESDAY TO SATURDAY
FROM 13:00 TO 15:30

Night function
TUESDAY TO SATURDAY
FROM 20:00 TO 22:30

TICKETS CAN BE PURCHASED AT WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR