



TEATRO

KITCHEN & BAR

BENVINGUTS!

***A AQUEST GRAN
ESDEVENIMENT
ARTÍSTIC***

**EL
NOSTRE
REPARTIMENT
D' ESTRELLES**

OLIVER PEÑA
JOAN ROMANS
AGOSTINA FERNANDEZ
DAVID SANZ
MARC DOT
RACHID KOLLECH
CLARA MARZA
JACOB RUBIS
BANGALY BANGOURA
PEDRO BAMBINI
FERDI GIOVETTI
AINOHA LÓPEZ
FABIO ANDERSON
JOSIE BERMUDEZ
EFREN QUIMING
PAULA RODRÍGUEZ

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



TEATRO

KITCHEN & BAR



Programa

COMENÇA LA FUNCIO

FINGERFOOD

UN DEBUT COLOSSAL!

Pastilla gelada de meló, vermut & passió	3,5/u.
Crispetes braves	2,2/u.
Profiterol d'hibiscus	2,9/u.
Coca de pollastre & gambetes	7/u.
"Philomoni" de seitó i anxova	6/u.
Pizzeta d'straciatella fumada, cherry i alfàbrega	4,5/u.

ELS CLÀSSICS DEL PARALLEL

BRAVO MESTRE!

Olive-s	2,3/u.
Tall gelat de parmesà	2,5/u.
Airbaguette de cansalada ibèrica	6,5/u.
Milfulls de nori & tonyina	6,7/u.

TAPES FREDES

DIGNES D'UN MONÒLEG

Cremós de foie & "amontillado"	14,5
Tomàquet "feo", ponzu de tomàquet, alvocat & nori	12,5
Amanida de cabdells a la brasa amb sopa freda d'enciam	13,5
"Aguachile" de peix llimona & xips de yuca	18,5

ES PREGA AL PÚBLIC AVISIN SI TENEN ALGUNA INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA

LES LOCALITATS PODEN ADQUIRIR-SE WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR



ENTREACTE TAPES CALENTES

Portobello a la brasa amb escabetx de bolets, pecorino & fenoll	15,5
Broqueta de coquelette oriental amb albergínia, tomàquet & cogombre	17
Pop Seoul al carbó & cogombre encurtit	21
Arròs negre amb calamarsets & all-i-oli de julivert	17,5
Calamarset galleg a la brutesca amb ou ferrat & pà	15

ENTRE VODEVIL I OPERETA

MOLLETES

OSTRES

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

ELS FREGITS

ACTUACIÓ ESTEL·LAR

Anèmones de mar amb vinagreta de codium	11,5
Gambeta vermella amb maionesa de yuzu	10,5
Sardines, tàrtara & pernil ibèric	12,5

ES PREGA AL PÚBLIC AVISIN SI TENEN ALGUNA INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA

LES LOCALITATS PODEN ADQUIRIR-SE WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR

L' OVACIÓ FINAL

Orada "embarrada" a la brasa	25
Banh Mi de ploma ibèrica	26
Llom alt, enciam, pebrots escalivats & patatones	14€/100gr

POSTRES

ABANS DE BAIXAR EL TELÓ

Kakigori de pinya, coco & cafè	13€/2 pax
TEATRO CHEESCAKE: Homenatge a Enric Monzonis	14/ 2 pax
Maduixa amb marshmallow de iogur	4/u.
Teatrickers de caramel salat & cacauets	7,2/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
DISSABTE
DE 13:00 A 15:30

Funció de nit
DIMARTS A DIVENDRES
DE 19:30 A 22:30
DISSABTE
DE 20:00 A 22:30

AGRAÏMENTS


ROYAL
BLISS

Dehesa
el Molinillo

KELME 


ESTRELLA
DAMM



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
AGOSTINA FERNANDEZ
DAVID SANZ
MARC DOT
RACHID KOLLECH
CLARA MARZA
JACOB RUBIS
BANGALY BANGOURA
PEDRO BAMBINI
FERDI GIOVETTI
AINOHA LÓPEZ
FABIO ANDERSON
JOSIE BERMUDEZ
EFREN QUIMING
PAULA RODRÍGUEZ

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



TEATRO

KITCHEN & BAR



Programa

EMPIEZA LA FUNCIÓN

FINGERFOOD

¡UN DEBUT COLOSAL!

Pastilla helada de melón, vermouth & pasión	3,5/ud.
Palomita de maíz brava	2,2/ud.
Profiterol de hibiscus	2,9/ud.
Coca de pollo & gambitas	7/ud.
"Philomonio" de boquerón & anchoa	6/ud.
Pizzeta con stracciatella ahumada, cherry & albahaca	4,5/ud.

LOS CLÁSICOS DEL PARALEL

¡BRAVO MAESTRO!

Oliva-s	2,3/ud.
Corte helado de parmesano	2,5/ud.
Airbaguette de panceta ibérica	6,5/ud.
Milhojas de nori & atún	6,7/ud.

TAPAS FRÍAS

DIGNOS DE UN MONÓLOGO

Cre moso de foie & amontillado	14,5
Tomate feo, ponzu de tomate, aguacate & nori	12,5
Ensalada de cogollos a la brasa con sopa fría de lechuga	13,5
Aguachile de pez limón & chips de yuca	18,5

SE RUEGA AL PÚBLICO AVISEN SI TIENEN ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA

LAS LOCALIDADES PUEDEN ADQUIRIRSE WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR



ENTREACTO TAPAS CALIENTES

Portobello a la brasa con escabeche de setas, pecorino & hinojo	15,5
Brocheta de coquelette oriental con berenjena, tomate & pepino	17
Pulpo Seoul al carbón & pepino encurtido	21
Arroz negro con puntillitas & allioli de perejil	17,5
Chipirón de la ría a la brutesca con huevo frito & pan	15

ENTRE VODEVIL Y OPERETA

MOLLETES

OSTRAS

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

LOS FRITOS

ACTUACIÓN ESTELAR

Ortiguillas con vinagreta de codium	11,5
Gambita roja con mayonesa de yuzu	10,5
Sardinas, tártara & jamón ibérico	12,5

SE RUEGA AL PÚBLICO AVISEN SI TIENEN ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA

LAS LOCALIDADES PUEDEN ADQUIRIRSE WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR

LA OVACIÓN FINAL

Dorada embarrada a la brasa	25
Banh Mi de pluma ibérica	26
Lomo alto, lechuga, pimientos asados & patatitas 10€/100gr.	14€/100gr

POSTRES

ANTES DE BAJAR EL TELÓN

Kakigori de piña, coco & café	13€/2 pax
TEATRO Cheescake: Homenaje a Enric Monzonis	14€/2 pax
Fresa con marshmallow de yogur	4/ud.
Teatrickers de caramelo salado & cacahuetes	7,2/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

¡GRACIAS POR VENIR!

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

Función de noche
MARTES A VIERNES
DE 19:30 A 22:30
SÁBADO
DE 20:00 A 22:30

AGRADECIMIENTOS


ROYAL
BLISS

Dehesa
el Molinillo

KELME 


ESTRELLA
DAMM

LAS LOCALIDADES PUEDEN ADQUIRIRSE WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR

WELCOME!

*TO THIS GREAT
EVENT
ARTISTIC*

**OUR
STARS**

OLIVER PEÑA
JOAN ROMANS
AGOSTINA FERNANDEZ
DAVID SANZ
MARC DOT
RACHID KOLLECH
CLARA MARZA
JACOB RUBIS
BANGALY BANGOURA
PEDRO BAMBINI
FERDI GIOVETTI
AINOHA LÓPEZ
FABIO ANDERSON
JOSIE BERMUDEZ
EFREN QUIMING
PAULA RODRÍGUEZ

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



TEATRO

KITCHEN & BAR

Program

START THE SHOW

FINGERFOOD

A COLOSSAL DEBUT!

Melon vermouth & passion fruit frozen pill	3,5/u.
"Brava" popcorn	2,2/u.
Hibiscus profiterol	2,9/u.
Chicken & prawn toast	7/u.
Philomarrriage anchovies toast	6/u.
Smoked stracciatella pizza with cherry tomatoe & basil	4,5/u.

THE CLASSICS OF THE PARALLEL

¡BRAVO MAESTRO!

Olive-s	2,3/u.
Parmesan ice cream	2,5/u.
Airbaguette with smoked pancetta	6,5/u.
Nori seaweed and tuna tartar	6,7/u.

COLD TAPAS

A GREAT MONOLOGUE

Creamy foie & "Amontillado"	14,5
Tomatoe salad with tomatoe ponzu, avocado & nori seaweed	12,5
Grilled lettuce buds salad with lettuce cold soup	13,5
Hamachi "aguachile" & yuca chips	18,5

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

Grilled Portobello with mushrooms "escabeche", pecorino cheese & fennel	15,5
Oriental coquelette brochette with eggplant, tomato & cucumber	17
Seoul grilled octopus & pickled cucumber	21
Black rice with baby squid & parsley allioli	17,5
Galician "brutesca" style squid whit fried egg & bread	15

BETWEEN VAUDEVILLE AND OPERETTA

"MOLLETES"

OYSTERS

Fried squid brioche	5,8/u.	Apple kimchi oyster	5,6/u.
Pork jowl and mozzarella brioche	6,5/u.	Dashi & sisho oyster	5,6/u.
Truffle brioche	6/u.	Thai oyster	5,6/u.

FRIED

STAR PERFORMANCE

Sea anemone with codium sauce	11,5
Fried red prawn with yuzu mayonnaise	10,5
Sardines, "Tartara" sauce & iberian ham	12,5

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

"Embarrada" grilled bream fish	25
Iberian pig banh mi with pickled vegetables	26
Ribeye, lettuce, roasted peppers & fried potatoes	14€/100gr

DESSERTS

BEFORE LOWERING THE CURTAIN

Kakigori pineapple, coconut & coffee	13€/2 pax
Teatro Cheescake: Tribute to Enric Monzonis	14€/2 pax
Strawberry with yogurt marshmallow	4/u.
Teatrickers with salt caramel & peanuts	7,2/u.
Caramelized white chocolate and white miso 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
SATURDAY
FROM 1:00 PM TO 3:30 PM

Night function
TUESDAY TO FRIDAY
FROM 7:30 PM TO 10:30 PM
SATURDAY
FROM 8:00 PM TO 10:30 PM

THANKS


ROYAL
BLISS

Dehesa
el Molinillo

KELME 


ESTRELLA
DAMM

TICKETS CAN BE PURCHASED AT WWW.TEATROKITCHENBAR.COM





TEATRO

KITCHEN & BAR