

EL ABETO

RESTAURANTE

Embutidos y Conservas

Jamón ibérico de bellota Arturo Sánchez 27€
Lomo ibérico Arturo Sánchez 19€ | ½ 12€
Salchichón de Vic Casa Sendra 19€ | ½ 10€
Mejillones en escabeche Peperetes 8/10 24€
Berberechos Peperetes 60/70 35€
Anchoas De La Cueva 19€ (5unds) | 28€ (10 unds)

Entrantes a Compartir

Burrata al pesto 15.50€
Ensalada de tomate y salazones 19.50€
Tomate trinchado con ventresca de bonito Zallo 21.50€
Ensaladilla tártara con aguacate a la parrilla 16€ | ½ 11€
Ensaladilla de carne ahumada 12€
Ensaladilla de rape y gambas 17€
Hummus con papadum 12€
Alcachofa frita con lascas de parmesano 19€ | ½ 12€
Alcachofa plancheada sobre espuma de boniato, trufa y
crujiente ibérico 14.50€
Calamareitos salteados con verdura de temporada 19€
Calamares a la andaluza 18€
Pata de pulpo a la parrilla 21€
Kokotxas fritas 18€ | ½ 12€
Tartar de Atún rojo Balfegó 30€
Sashimi de chutoro de Atún rojo Balfegó 27€
Tataki de Atún rojo Balfegó 25€
Torreznos de raza Duroc 12€
Steak tartar de solomillo de vaca premium 30€

EL ABETO

RESTAURANTE

Entrantes Individuales

Flor de alcachofa con yema de codorniz 7.50€

Zamburiña 3.90€

Croqueta de Jamón ibérico 3.50€

Croqueta de Gamba Roja 3.50€

Ostra Guillaudeau N°2 5.50€

Carnes

Entrecot de Vaca simmental madurada 45 días(350gr/380gr) 34€

Chuletón de vaca simmental madurada 45 días (1Kg/1,2Kg) 85€ (Kg)

Solomillo de vaca premium 30€

Solomillo de vaca premium al foie 36€

Carrillera a baja temperatura 22€

Pluma ibérica de bellota con parmentier 28€

Chuletón de Wagyu Diamante Nacional Juan Navarro (1Kg/1.7Kg) 150€

Pescados

Ventresca de atún rojo 33€

Bacalao gratinado con muselina de ajo y escalivada ahumada 24.50€

Lubina a la parrilla 27€



EL ABETO

RESTAURANTE

Arroces

- Arroz meloso de Bogavante 23€
- Arroz de Entrecot de vaca madurada 24€
- Arroz de calamar gamba roja y zamburiña 27€
- Arroz de pato y foie 27€

(MÍNIMO 2 PERSONAS)

Postres

- Tarta de queso con helado de amarena 7.50€
- Tarta de chocolate Havana Club 7.50€
- Torrija con helado de turrón 8.50€
- Piña flambeada con licor de naranja 6.50€