

PARA EMPEZAR **STARTERS**

Pan cristal crujiente con tomate ramillete y encurtidos. 9.50
Crispy glass bread with cluster tomatoes and pickles.

Hummus libanés, crudites y pan de pita árabe. 17.95
Lebanese hummus, crudites and arabic pita bread.

Dips vegetarianos con tzatziki, muhammara y hummus de 19.95
remolacha. Vegetarian dips: tzatziki, muhammara, and beet hummus.

Gyozas crujientes de pollo y verduras con salsa agridulce de 17.95
naranja y tamarindo. Crispy chicken and vegetable gyozas with sweet and sour sauce of orange and tamarind.

Dumplings de pulpo y gamba. Octopus and shrimp dumplings. 19.95

Croquetas de pollo, pesto tailandés de espinacas y salsa 16.50
brava nikkei. Chicken croquettes, Thai spinach pesto with nekkey brava sauce.

Langostinos crujientes, salsa satay y sésamo garrapiñado (6 ud). 21.50
Crispy prawns with satay sauce and caramelised sesame (6 u).

FRESH & GREEN **ABBACO**

ENSALADA TIBIA DE VERDURAS al kamado, aguacate, 20.50
escalivada, pipas de calabaza y vinagreta y queso de cabra. WARM SALAD of vegetables in kamado, avocado, roasted vegetables, pumpkin seeds, vinaigrette and goat cheese.

ENSALADA ORGÁNICA de quinoa negra ecológica, aguacate, 18.50
tomate cherry, cebollas encurtidas, garbanzos y langostino panko. ORGANIC SALAD of organic black quinoa, avocado, cherry tomato, pickled onions, chickpeas and panko prawn.

ENSALADA VERDE de espárragos, puré de judías, judías 17.95
verdes, cebollas encurtidas y cilantro. GREEN SALAD with asparagus, bean puree, green beans, pickled onions and cilantro.

CALABAZA laqueada con naranja y almendras, espárragos 21.50
y crujiente de patata. PUMPKIN lacquered with orange and almonds, asparagus and crispy potato.

AGUACATE a la brasa con garbanzo crujiente y cremoso de 22.50
boniato. Grilled AVOCADO with crunchy chickpeas and creamy sweet potato.

BERENJENA asada con tahini y cremoso de boniato. 21.95
Roasted EGGPLANT with tahini and creamy sweet potato.

Tartar de REMOLACHA con velouté de coliflor. 19.50
BEET tartare with cauliflower velouté.

CEVICHE & RAW BAR

Ceviche peruano clásico de corvina: Corvina, cebolla morada, maíz, boniato y aromas de lima, cilantro con un ligero toque picante. Classic Peruvian corvina ceviche: Corvina, purple onion, corn, sweet potato and lime aromas, cilantro with a slight spicy touch 21.50

Tartar de lubina, curry, patata crunchy y encurtidos Sea bass tartar, curry, potato crunchy and pickles 26.50

Tartar de salmón, cítricos, remolacha, sésamo y aguacate Salmon tartar, citrus, beetroot, sesame and avocado 23.95

Poké bowl, base de arroz con atún o salmón, aguacate, zanahoria, pimienta, espárrago, fresas, col lombarda y wakame. Poké bowl, rice base with tuna or salmon, avocado, carrot, pepper, asparagus, strawberries, red cabbage and wakame. 22.50

Tiradito de pulpo con leche de tigre de maracuyá, mayo de aji amarillo y almendra. Octopus tiradito with passion fruit tiger's milk, yellow chili mayo, and almonds. 22.95

Tiradito de salmón con leche de tigre de edamame, mayo-wasabi, tobiko e ikura. Salmon tiradito with edamame leche de tigre, wasabi mayo, tobiko, and ikura. 20.95

Tataki de salmón, mayo kimchi, wakame, aguacate, rabanitos y salsa unagi. Salmon tataki, kimchi mayo, wakame, avocado, radishes and unagi sauce. 24.50



RICE & SUNRISE

Arroz Abbaco de remolacha y aguacate a la brasa y verduritas 26.50
Abbaco rice with beet and grilled avocado and vegetables

Jardín Abbaco: Arroz seco o meloso, de pluma de cerdo ibérico y trufa negra 29.50
Abbaco Garden: Dry or creamy rice, with Iberian pork and black truffle

Arroz seco o meloso marinero de pulpo, almejas y sepia 28.50
Creamy or dry seafood rice with octopus, clams and cuttlefish

Pad Thai Abbaco, con fideos de trigo salteados con verduras, soja, pollo satay o langostinos 24.50
Pad Thai Abbaco, with wheat noodles sauteed with vegetables, soy, chicken satay or prawns



ABBACO ON FIRE

FROM THE SEA

| | |
|--|-------|
| "Lasaña" crujiente de pescados al curry. Crispy curried fish "Lasagne". | 27.50 |
| Pulpo grill con papas al ají, tinta de calamar y almendras. Octopus grill with chilli potatoes, squid ink and almonds. | 27.50 |
| Salmón a la brasa con mostaza verde, con patatón y chalotas glaseadas al oporto y miel. Grilled salmon with green mustard, with braised potatoes and glazed shallots. | 27.95 |
| Bacalao al miso con cremoso de edamame y guisantes. Miso cod with creamy edamame and peas. | 26.95 |
| Lubina a la brasa con cremoso de patatas, cítricos y verduras asadas. Grilled sea bass with creamy potatoes, grilled lemon and roasted vegetables. | 29.50 |

FROM THE COUNTRYSIDE

| | |
|---|-------|
| Solomillo de ternera, setas en escabeche, patatón, chalotas y verduras asadas. Fillet beef steak, pickled mushrooms, "patatón", shallots and roasted vegetables. | 35.50 |
| Pluma de cerdo ibérico a la brasa con cremoso de patata y verduritas asadas. Grilled Iberian pork with creamy potato and roasted vegetables. | 27.95 |
| Terrina de cordero a baja temperatura con patatón confitado y salsa de romero y miel. Terrine of suckling lamb at low temperature, "patatón" and rosemary honey sauce. | 28.50 |
| Contra muslo de pollo a la brasa, jugo cítrico al romero, boniato asado y portobellos salteados. Grilled chicken thigh, rosemary citrus juice, roasted sweet potato and sautéed portobellos. | 24.50 |
| Carrillera de ternera cubierta con wantung, verduritas y salsa oporto. Beef cheek topped with wantung, mixed vegetables and Port wine sauce. | 24.95 |

