

# BIENVENIDOS

a nuestra casa.

La carta que tienes entre las manos está basada en los productos de nuestra tierra y de proximidad, pero, a su vez, quiere seducirte con platos capaces de hacerte soñar con una cocina sin fronteras.

También cocinamos recuerdos, porque nuestra cocina es una cocina del recuerdo y para el recuerdo.

¡Buen apetito!

Benjamín Caballero  
*Chef Partner*

David Expósito  
Jefe de Sala y Sumiller

# Nuestros platos de temporada (Temporada de otoño/invierno)

## Campo que te quiero Campo

- Berenjenas en tempura de cerveza a la miel y soja
- Ensalada verde con frutas, frutos secos y vinagreta
- *Boletus edulis* con trompetas y crema de gírgola
- Arroz de setas con codorniz, morcilla y judías  
*(Recomendado para 2-3 pax)*
- Lasaña con criadillas de la tierra y champiñón al Oporto

## Del Mar

- Ensalada de naranja, lima, cilantro y láminas de bacalao
- Tallarines de calamar con sus patas en su tinta y alioli
- Salmonetes de roca asados con verduritas
- Dorada salvaje asada con crema de limón
- Popieta de lenguado rellena de txangurro

## Caza

- Cazuela de perdiz a la extremeña con judiones  
*(Recomendado para 2-3 pax)*
- Pechugas de pichón y foie asado con arroz en su jugo
- Lomo de venado asado con salsa de uvas Pedro Ximénez

# Nuestros Clásicos

## Para Compartir

- Lomo ibérico doblado a la manteca
- Jamón D.O. Dehesa de Extremadura
- Selección de quesos de La Serena
- Torreznos caseros
- Cazuelita de callos con morros
- Croquetones de patatera (2 unidades)
- Anchoas del Cantábrico con daditos de pan y tomate
- Alcachofas caseras confitadas con ajetes y salsa romescu
- Gyozas de costilla ibérica al curry con salsa de coco y soja
- Arroz seco de rabo de toro

*(Recomendación del Chef. Recomendado para 2-3 pax)*

## Con Foie y Trufa

- Raviolis rellenos de *foie* con trufa y jamón ibérico
- Huevo escalfado sobre *parmentier*, daditos de *foie* y *boletus* con loncha de jamón y aceite de trufas

## Del Mar

- Tartar de atún con ceviche de aguacate, tomate y cebollita
- Taco de bacalao y su brandada con salsa de pimientos
- Nuestras vieiras asadas según temporada

## Para Carnívoros

- Paletilla de cabrito asada al estilo tradicional
- Presa asada con medallón de oca y salsa de uvas
- Lechona ibérica confitada con verduritas
- Solomillo de ternera y *foie* sobre *ñoquis* trufados
- Nuestro tartar de solomillo de ternera de Extremadura
- Carne roja (*Tomahawk* o *T-bone*) (1 kg aprox.)
- *Tataky* de buey con *wakame* y varias salsas

## Para Peques y no tan Peques

- Pan-pita de ibérico braseado con queso, huevo y papas
- Churritos de pollo al provenzal con salsitas y *chips* gringos
- 125 gr. de *burgercarne* con pan *bao*, salsa *cheddar*
- *Hot dog* con *bacon* ahumado, queso y papas

Servicio de pan: 1,75€ por comensal

## Cocina Dulce

- Sorbete de mojito con/sin alcohol
- Caliente y frío de mango
- Tartita de limón y merengue
- Nuestra esfera de chocolate blanco rellena de tiramisú
- Pasión X chocolate y frutas
- *Coulant* de chocolate negro con helado de vainilla
- Coco-piña de dulce de leche
- La manzana prohibida de Eva

En los precios de la carta se encuentran incluidos los impuestos. Existen hojas de reclamaciones a disposición de los señores clientes. Este establecimiento dispone de información en materia de alérgenos e intolerancias. Solicite información a nuestro personal.



BONA DEA PROINVEST, S.L.  
C/ ALONSO MUÑOZ Nº 8. 06700 VILLANUEVA DE LA SERENA (BADAJOZ). TELÉFONO: 924 961116  
[www.abakorestaurante.com](http://www.abakorestaurante.com)  
Nº REGISTRO: R-BA-01286