

ÁBAKO



MENÚ I

36€

APERITIVO DE NUESTRA COCINA



SERVIDO TODO AL CENTRO PARA COMPARTIR



Ensalada de ahumados con vinagreta de frutos secos.
Croquetas de jamón Dehesa de Extremadura y patatera
ibérica con miel.

Canelones de carrilleras ibéricas al curry rojo con
bechamel de coco.

Arroz de presa ibérica y boletus.



COCINA DULCE

INDIVIDUAL

Sorbete de mojito o mango.

BODEGA

Cerveza, agua, refrescos y vino tinto o blanco.
(incluye 2 consumiciones).

Café o infusiones.

Licor de la casa.



ÁBAKO



MENÚ 2

40€

APERITIVO DE NUESTRA COCINA

SERVIDO TODO AL CENTRO
PARA COMPARTIR



Ensalada verde con frutas, frutos secos y cebolla crujiente con mostaza y miel.

Pani puri de cerdo indú, mojo verde y compota de manzana al curry.
Dumpling de brócoli y calabaza con kimchi y salsa puttanesca.



PARA TERMINAR
INDIVIDUAL

Solomillo de cerdo ibérico con demiglace sobre patatas panaderas
o
Merluza con verduritas salteadas sobre salsa bilbaína suave



COCINA DULCE

Coulant de chocolate negro con helado de vainilla

BODEGA

Cerveza, agua, refrescos y vino tinto o blanco (incluye 2 consumiciones).
Café o infusiones.
Licor de la casa.



ÁBAKO



MENÚ 3

46€

APERITIVO DE NUESTRA COCINA

SERVIDO AL CENTRO

Tartar de atún con ceviche de aguacate tomate y cebollita
Berenjenas en tempura de cerveza a la miel y soja
Dumplings de pato sobre salsa de ciruelas negras y sriracha

PARA TERMINAR

CADA UNO A ELEGIR ENTRE

Presas asada con foie y salsa de uvas

O

Lomo asado de bacalao sobre pisto manchego gratinado con muselina de ajo

COCINA DULCE

INDIVIDUAL

Nuestra Torrija

BODEGA

Cerveza, agua, refrescos y vino tinto o blanco (incluye 2 consumiciones)

Café o infusiones.

Licor de la casa.



ÁBAKO

MENÚ 4

57€

APERITIVO DE NUESTRA COCINA

SERVIDO INDIVIDUAL

SELECCIÓN DE EMBUTIDOS:

(Jamón D.O. Dehesa de Extremadura, lomo ibérico doblado a la manteca y quesos de nuestra tierra)

SERVIDO AL CENTRO

Ensalada kimchi de gambones sweet chili

Tartar de atún con mahonesa de txipotle sobre rodaja de lima

Croquetas de jamón Dehesa de Extremadura y patatera ibérica con miel

PARA TERMINAR

CADA UNO A ELEGIR ENTRE

Entrecot de lomo bajo de vaca madurada (250 Gr)

o

Rodaballo con salsa de mariscos sobre crema de coliflor y manzana

COCINA DULCE

INDIVIDUAL

Tarta de queso de La Serena

BODEGA

Cerveza, agua, refrescos y vino tinto o blanco (incluye 2 consumiciones).

Café o infusiones.

Licor de la casa.

ÁBAKO



OBSERVACIONES A TENER EN CUENTA

Todos los menús son susceptibles de cambios, tanto en los platos como en la bodega, y se presupuestarán sin ningún compromiso.



Los entrantes de los menús se colocarán en el centro de la mesa y serán para compartir entre cada 4 comensales.

Todos los menús se servirán para mesa completa.



Es importante que nos informen con antelación sobre personas con posibles intolerancias o alergias alimentarias.

