

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

De la tierra

- Lomo ibérico doblado a la manteca 18,00 €
- Jamón D.O. Dehesa de Extremadura 23,50 €
- Selección de quesos 22,50 €
- Croquetones de patatera (2 unidades) 6,50 €

Para picar al centro de la mesa

- *Gyozas* de costilla ibérica al curry con salsa de coco y soja 15,85 €
- *Dumpling* de brócoli y calabaza con *kimchi* y salsa *puttanesca* 14,50 €
- Nuestro tartar de solomillo de ternera de Extremadura 19,90 €
- *Carpaccio* de presa ibérica y foie con lámina de parmesano y aceto balsámico 15,20 €
- Tartar de atún con ceviche de aguacate, tomate y cebollita 18,75 €
- Anchoas del Cantábrico con daditos de pan y tomate 26,00 €
- Ensalada de bogavante y pulpo con rúcula, fresas y *confitura* de mango 28,50 €
- Ensalada verde con frutas y frutos secos y cebolla crujiente con miel y mostaza 12,50 €
- Berenjenas en tempura de cerveza a la miel y soja 13,25 €
- Alcachofas confitadas con ajetes y salsa romescu 15,25 €
- Boletus *edulis* con langostinos tigres fritos al ajillo 21,50 €
- Manitas ibéricas estofadas con carabinero asado 23,00 €

Para ti solo

Los siguientes platos de la carta están pensados para ser servidos individualmente. El chef recomienda elegir dos para picar y terminar con pescado o carne

- Fiambre de presa ibérica y setas, trigueros, boletus y virutas de *foie* 14,00 €
- Raviolis rellenos de foie con trufa y jamón ibérico 14,00 €
- Salmorejo de cerezas con helado de *cheese cake* 12,00 €
- Tacos de salmón ahumado al pimentón de La Vera con frutas 13,00 €
- Gazpachuelo de ajo blanco y almendras con berberechos 11,00 €
- *Carpaccio* de vieiras 17,00 €

Arroces para compartir (recomendados para 2 o 3 PAX)

- Arroz seco de rabo de toro 25,95 €
- Arroz del *senyoret* del mar al sarmiento 34,00 €

Para carnívoros

- Paletilla de cabrito o cordero lechal asada al estilo tradicional 29,00 €
- Presa asada con foie y salsa de uvas 17,95 €
- Solomillo de ternera y foie sobre ñoquis trufados 25,00 €
- T-bone, (1kg aprox) 65,00 €/kg
- Chuleta de vaca madurada Frisona, (1,2kg aprox) 75,00 €/kg
- Entrecot de lomo bajo 36,00 €
- Pechuga de pato y foie con arroz de trigueros en su jugo 18,95 €
- Wok de presa de *Wagyu* al estragón con verduritas 23,00 €

Con sabor a Mar

- Lubina asada con tomate *concassé* y salsa suave 24,10 €
- Lomo de mero asado con jugo de carne y verduritas 24,10 €
- Lomo asado de bacalao y sus callos con jamón ibérico 20,90 €
- Tallarines de calamar con su guiso a la americana 18,00 €

Para Peques y no tan Peques

- Churritos de pollo al provenzal con salsitas y *chips* gringos 8,80 €
- 125 gr. de *burgercarne* con pan *bao*, salsa *cheddar* 10,00 €
- *Hot dog* con *bacon* ahumado, queso y papas 8,25 €

Cocina Dulce

- Sorbete de mojito con/sin alcohol 5,90 €
- Sorbete de mango 6,00 €
- Nuestra esfera de chocolate blanco rellena de tiramisú 7,95 €
- Tarta de queso de la Serena 7,00 €
- *Coulant* de chocolate negro con helado de vainilla 5,90 €
- Aguacate y mango 8,00 €
- Simplemente limón 6,50 €
- Melocotón con crema de yogurt griego y arena de cacao 7,00 €

Servicio de pan: 1,75€ por comensal

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. Nº REGISTRO: R-BA-01286