

# Carta

## Para compartir (o no)

### ENSALADAS

Ensalada lechuga viva, boquerones en vinagre, manzana y aceituna kalamata	14€
Ensalada de burrata, pesto, piñones y tomate premium	12€
Micuit casero trufado con mermelada y piña caramelizada	15€
Torrezno Duroc con patatas chip y piparras	4€ / 8€
Rabas del cantábrico con ali oli ajo negro	5€ / 9€
Croquetas caseras de jamón con velo de tocino de bellota	5€ / 9€
Croquetas caseras de gamba al ajillo	5€ / 9€
Huevo de oca roto con patatas y jamón ibérico	14€
Tabla de quesos de la tierra	10€ / 14€
Cecina con AOVE	7€ / 14€
Corazón de alcachofa con demi glass de jamón ibérico y huevo a 62°	14€
Mollejas al ajillo con pimientos del padrón	14€
Pata de pulpo a la parrilla con crema parmentier y tomate seco	24€

### ARROCES (20 minutos de preparación y mínimo para 2 personas)

Arroz meloso con carabineros	20€/pax
Arroz caldoso con bogavante (por encargo)	20€/pax
Arroz negro con calamar y pulpitos con ali oli de lima	14€/pax

En este establecimiento disponemos de información precisa sobre sustancias alergénicas presentes en los alimentos, por favor, consulte a nuestro personal antes de hacer su pedido.

# Carta

## **CARNES A LA BRASA** (Productores Okeland, Encinar de Humientas y Discarlux)

Ribeye de Vaca Vieja 400g aprox (centro de la chuleta)	25€
T-Bone Simmental 900g aprox (lomo bajo y solomillo)	55€/pax
Tataki de vaca premium con praliné de pistacho 180g	16€
Presa ibérica marinada con chimichurri	19€

## **CORTES ESPECIALES** (Precio/Kg)

Chuleta de raza Frisona (más de 30 días de maduración)	52€/kg
Chuleta de raza Simmental (más de 60 días de maduración)	78€/kg
Tomahawk (1,5 - 2 kg) - 3 pax	45€/kg

## **GUARNICIÓN** (Para 2 pax)

Patatas fritas	4€
Pimientos del padrón dulces	8€
Ensalada viva con tomate y cebolla	8€
Pimientos carnosos rojos Lamuyo con polvo de aceituna	6€

## **HAMBURGUESAS ARTESANAS** (vaca madurada - 200g)

Todas las hamburguesas son con pan rústico y llevan lechuga, tomate y cebolla caramelizada

Hamburguesa española (bacon y queso)	12€
Hamburguesa francesa (foie a la plancha y mahonesa de trufa)	14€
Hamburguesa italiana (tomate seco, pesto y mozzarella)	12€
Hamburguesa costilla de vaca a baja temperatura (con salsa bourbon y ensalada de col)	14€

En este establecimiento disponemos de información precisa sobre sustancias alergénicas presentes en los alimentos, por favor, consulte a nuestro personal antes de hacer su pedido.

# Carta

## PESCADOS

Carabinero a la brasa (6 unidades)	50€
Lomo de Rodaballo salvaje a la brasa	24€
Lubina salvaje a la parrilla con ensalada templada de mini hortalizas	24€
Pescado del día a la brasa según mercado	*a consultar

## POSTRES

Tarta de la viña con tofe	7€
Tulipa de leche helada	6€
Reina de Saba con bolita de helado de vainilla (pedir al comienzo)	8€
Canutillo relleno de crema pastelera con helado	7€
Vasito de crema de arroz con leche	5€
Postre del Jardín	*a consultar
Servicio de pan y aperitivo	2'20€/pers.

En este establecimiento disponemos de información precisa sobre sustancias alergénicas presentes en los alimentos, por favor, consulte a nuestro personal antes de hacer su pedido.

EN ESTE ESTABLECIMIENTO TODO EL PESCADO QUE SE VAYA A CONSUMIR EN CRUDO O PRÁCTICAMENTE EN CRUDO, SE CONGELA A TEMPERATURA INFERIOR O IGUAL A 20 GRADOS DURANTE AL MENOS 24 HORAS (REAL DECRETO 1420/2006)

El Jardín  
de la  
Abadía