

IBÉRICOS, EMBUTIDOS, QUESOS Y AHUMADOS

Jamón de bellota 100% Ibérico cortado a cuchillo D.O.P Los Pedroches 39 (l) 20 (1/2)

Cecina de Angus cortada a cuchillo 39 (l) 20 (1/2)

Mortadela al tartufo 15

Salmón ahumado y nata agria 16

Tabla de quesos con frutas y frutos secos 19

ENSALADAS DE ABYA

Aguacate tatemado, berenjena aliñada y coco 15

Cogollos de Tudela a la brasa aliñados como una César 18

Ensalada caprese de burrata y tomate asado con albahaca 18

CRUDOS, CORTES Y LOS ALIÑOS DE MANUEL

Ostra black pearl 8

“Pizzitas-sashimi” de atún rojo y vinagreta de wasabi 18

Tosta crujiente de maíz “sope” con aguachile de vieira ahumada 19

Cebiche de pescado blanco, leche de tigre de mandarina, yuca y cilantro 21

Tiradito de hamachi, ponzu de bergamota, caviar cítrico y jalapeño 22

Cebiche de hamachi, leche de tigre de coco, lima kaffir y mango 23

PINCHOS, TACOS Y BOCADOS

Pincho de molleja de ternera con holandesa de criolla 15

Pincho de pulpo de la ría 16

Empanada melosa de costilla de vaca a la brasa, berenjena a la llama, acompañada de tuétano 19

Media búrger de Wagyu (100 grs), con velo Ibérico, queso ahumado y salsa ABYA 21

Tacos de secreto con salsa de jalapeño verde, cogollos y mayonesa de chile de árbol 26

Tacos de solomillo a la brasa 26

Tacos de pescado blanco, crema de chile piquín y aguacate encurtido 29

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla rusa con ventresca de atún 16

Croquetas, “las de siempre” de Jamón de bellota 16

Guacamole dinamita con chicharrón de cochinillo ibérico 17

Callos a la madrileña 19

Sushi roll de langostinos en tempura 20

Maki de aguacate con tartar de atún rojo y mayonesa de chipotle ahumado 23

Buñuelos de bacalao miso 24

Ensaladilla de Wagyu A-5 sopleteado, origen Kagoshima 26

Tortilla abierta de huevos camperos, caviar y gamba roja 28

ARROZ, PASTA & PIZZA

“Gnocchi” casero, crema de boletus, espárrago y espuma de parmesano 22

Pizza fina de colmenillas a la crema 35

Pizza de roastbeef, stracciatella y tomates secos 35

Arroz a banda con calamar y emulsión de azafrán 38 / Con carabinero 60
(2 personas)

DEL MAR

Chipirón de anzuelo con vichyssoise, emulsión de cebollino y su tinta 27

Tataki de atún rojo 28

Lubina de estero a la brasa 35

Rodaballo con pil-pil de ajos fritos 38

Pargo entero a la brasa con vinagreta de cítricos (1,3Kg) 100
(2-3 personas)

CARNES

Costilla de vaca asada y lacada con sus acompañamientos (1 persona) 30 / (3 personas) 60

Milanesa de Angus con queso majorero y piquillo 30

Pollo Picantón ecológico deshuesado y asado al carbón 32
(2 personas)

Solomillo de vaca nacional (200 grs) 34

Rib-eye de vaca nacional (350 grs) 48

Solomillo de Angus Aberdeen Escocés (200grs) 50

Rib-eye reposado de Angus Aberdeen Escocés (500 grs) 90
(2 personas)

T-bone de vaca (1 kg) 105
(3-4 personas)

ACOMPañAMIENTOS

Patatas fritas 5

Patatas fritas ibéricas 6

Patatas fritas con queso trufado 6

Hongos tatemados al carbón y vinagreta de chiles 6

VERDURAS

Coliflor china con yogur y hummus de alubia blanca 16

Berenjena rebozada con miel 16

Flor de alcachofa, yema de huevo trufada y papada ibérica (8€ / 1 und) 16

Cazuela de verduras de temporada a la brasa con salsa romesco 19

Pan y aperitivo 4€

*10% IVA incluido.