



LA ABACERIA

AL CENTRO

ANCHOAS DE SANTOÑA 21,50€

Anchovies from Santoña

BOQUERONES EN ACEITE Y VINAGRE 5,00€

Anchovies in oil and vinegar

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 27,00€

Acorn-fed Iberian ham

DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS ARTESANAS 5,50€

Tasting of artisan croquettes

PULPO A LA GALLEGA 20,00€

Galician style octopus

TABLA DE IBÉRICOS 10,00€

Iberian board

TABLA MIXTA IBÉRICOS Y QUESO PAYOYO 9,00€

Mixed Iberian board and Payoyo cheese

KOKOTXAS DE BACALAO AL PIL PIL 18,50€

Cod kokotxas pil pil style

SOBRE PAN

TOSTA DE PIMIENTOS DE PIQUILLO CON VENTRESCA DE ATÚN 5.00€

Toast of piquillo peppers with tuna

TOSTA DE QUESO PAYOYO Y ANCHOAS 4,50€

Payoyo cheese and anchovies toast

TOSTA DE ESCALIVADA Y ANCHOAS 5,00€

Toast with roasted vegetables and anchovies

ALGO FRESCO Y CALENTITO

BUFFET DE ENSALADAS 10,00€

Salads Buffet

ENSALADILLA RUSA A NUESTRA MANERA 6,50€

Russian salad our way

SANDWICH CLUB 12,25€

Sandwich Club

DELICIOSA CREMA DE CALABAZA 10,00€

Delicious pumpkin cream

EL PRINCIPAL

LOMO DE DORADA CON SALTEADO DE VERDURAS 23,45€

Sea Bream tenderloin with sautéed vegetables

BACALAO AL PIL PIL 16,50€

Cod pil pil style

SOLOMILLO DE TERNERA BLANCA 27,80€

White beef sirloin

RABO DE TORO EN SALSA DE VINO DE RONDA Y CHOCOLATE 16,80€

Oxtail in wine sauce and chocolate

CRUJIENTE DE COCHINILLO CONFITADO 17,15€

Crispy of confit pig

**CARNES Y PESCADOS ACOMPAÑADOS CON
VERDURAS DE TEMPORADA**

Meat and fish accompanied with seasonal vegetables

SERVICIO DE PAN 1,50€ POR PERSONA

Bread service 1.50 € per person

LO DULCE

BUFFET DE POSTRES 10.00€

Buffet of Desserts

TARTA DE QUESO DE LA CASA 7.00€

Homemade cheesecake

TRUFITAS DE CHOCOLATE 5.50€

Chocolate truffles

**DELIRIO DE CHOCOLATE CON HELADO DE
VAINILLA 6.00€**

Chocolate rave with vanilla ice cream

VASITOS DE 3 MOUSSES DE CHOCOLATE 10.00€

Chocolate rave with vanilla ice cream

MIL HOJAS DE CREMA 9.85€

Cream millefeuille