

Culinary Delicacies To Share

Délices Gastronomiques À Partager

- **Traditionally Marinated Fillet In House Olive Oil**   **11,00€**
Échine De Porc En Pot Marinée À L'huile D'olive Cortijo Abades
- **Sunny-side Up Eggs With Iberian Secreto Pork (Skirt Steak)**   **14,00 €**
And A Pedro Jimenez Reduction
Ouefs Cassés Avec Du Secret De Porc Ibérique Et Réduction Au Pedro Ximenez
- **Spicy Langoustines With Piquillo Red Peppers And A Garlic Sauce**  **16,00 €**
Grosses Crevettes Piquantes Aux Poivrons Piquillo Et À La Sauce À L'ail

Cold Starters

Entrées Froides

- **Codfish Bites In Olive Oil With Salmorejo And Glazed Bread**   **8,50 €**
Émietée De Morue À L'huile D'olive Avec Du Salmorejo Et Du Pain Maison
- **Red Belgian Endives With Salmon And Blue Cheese**    **11,00 €**
Fleur D'endive Pourpre Au Saumon Et Fromage Bleu
- **Festive Avocados With Mango And Smoked Fish Covered In Mushrooms And Moscatel** **13,00 €**
Advocats Avec De La Mangue Et Des Champignons Tièdes Fumés, Au Vin Moscatel  

Hot Starters

Apéritifs Chauds

- **Cream Of Pumpkin With Pancetta Pork Rind**    **8,00 €**
Crémeuse Soupe Au Potiron Avec Des Cretons De Porc
- **Spaguetti And Tomato Sauce With Iberian Castanettes (Pork Salivary Glands)** **11,00 €**
Spaguetti À La Sauce tomate Et "Castañuelas" De Porc Ibérique   
- **Mixed Paella, Fish Or Vegetable**     **(pax) 13,00 €**
Paella Mixte, Au Poisson Ou Aux Légumes

From the sea

De la mer

- **Grilled Tuna With Diced Chives And Guernica Peppers**  **13,50 €**
Thon Au Four, Accompagné Des Ciboulettes Et Des Poivrons De Guernica Hachés
- **Cod Battered In Chocolate And Hazelnut Served Over A Red Sauce**    **14,00 €**
Morue Orly Au Chocolat Et Aux Noisettes Sur Un Lit De Sauce Rouge
- **Gilthead Bream Butterflied With Spring Garlic Served With A Fruiti De Mare Garnish** **14,00 €**
Dorade À L'espagnole Aux Aillets Et Aux Fruits De Mer    
- **Grilled Spanish Squid**  **16,00 €**
Calamars Espagnols Grillés







From the land

De la terre

- **Grilled Chicken Breast With Fresh Potatoes And Vegetables** **10,50 €**
Poitrine De Poulet Grillée Avec Des Pommes De Terre Et Des Legumes Fraiches
- **Iberian Pork Cheeks Cooked At A Low Temperature And Braised In Port**  **13,50 €**
Joue De Porc Ibérique Confite À Basse Température Au Vin De Porto
- **Andalusian Style Oxtail In Montilla White Wine**    **14,00 €**
Queue De Taureau À L'andalouse Au Vin Blanc De Montilla
- **Grilled Entrecote, In A Pepper Or A Cream Sauce**     **22,00€**
Entrecôte De Bœuf Grillée, À La Sauce Au Poivre Ou À La Crème

Dessert

Dessert

- **Pionono Rolls Of Anis And Fondant Chocolate**      **4,50€**
Pionono (Biscuit Roulé) À L'anis Et Fondant Au Chocolat
- **Mango With Meringued Milk Ice Cream**  **4,50€**
Mangue Accompagnée De La Glace Au Lait Meringué
- **Seasonal Fruit Salada With A Drizzle Of Honey** **4,50€**
Salade De Fruits De Saison Et Du Miel

In agreement with the UE regulation N° 1169/2011 about consumer food information, we have available for your query the detail of allergens from our products. Ask our staff if you want more information.
In agreement with the regulation 1420/2006 about anisakis parasites, all the fish dishes have been previously frozen in the established terms.

"Dans le respect du règlement UE N° 1169/2011 sur l'information alimentaire fournie au consommateur, ce restaurant dispose, pour la consultation, les informations relatives à la présence d'allergènes dans nos produits.
Adressez-vous à notre personnel si vous désirez des informations ultérieures à ce propos.
Nous vous informons que les produits de la pêche sujets au RD 1420/2006 (prévision de l'Anisachi) ont été congelés selon les termes établis par la loi. En vous remerciant nous vous prions d'agréer nos salutations distinguées."

Tax included
TAV compris



ABADES
GRUPO

www.abades.com

Free
Wheat

Leyenda Alérgenos



CARTA