

PARA COMENZAR

DE LA HUERTA

Brotes Tiernos con Frutas de Temporada , Nueces y Vinagreta de Miel	9,90
Tartar de aguacate y langostinos	10,50
Milhojas de Tomate y Burrata Di Puglia	10,50
Ensalada de Espinacas con Gambas y Vinagreta de Frutas del Bosque	9,50
Ensalada de Ventresca con Bacalao Ahumado	10,50
Ensalada de canónigos, foie y frutos rojos	12,00
Huevos "Estrelados" o "Rotos" con Jamón y Aromatizados con Trufa	9,90
Croquetas Artesanas. <i>Nos gusta la variedad del sabor, por ello nuestra ración incluye gustos diferentes, desde el chocolate, espinacas, jamón, bacalao (...)</i>	9,95
Espárragos Blancos Rebozados con Nata y Gambas <i>"Recomendación del Chef"</i>	9,95
Saco Relleno de Morcilla Artesana Leonesa con Nueces y Pera	9,90
Judiones con Marisco (En Temporada de Invierno)	6,90
Crema de Temporada (Gazpachos o Cremas Calientes)	4,95

PLATO TÍPICO ABULENSE

Patatas Revolconas con Nuestro Toque. *Plato con Origen en la comida humilde de campesinos castellanos. La base del plato es el puré de patatas, al que se da sabor con pimentón y ajo. Se corona con unos dados de torreznos fritos. Además nuestro chef añade su toque personal con Huevo, Lomo y Chorizo*

9,50

Ración de Pan por persona 1,00

ENTRANTES DEL MAR

Carpaccio de Bacalao ahumado con Fruta de Temporada	9,90
Pulpo a la Plancha con Ajimoji acompañado con Patatas Paja	16,90
Gambón al Piri Piri	10,90

ESPECIALIDAD EN BACALHAU DE TRADICIÓN PORTUGUESA

Bacalhau Dourado Desmigado con Patata Paja Huevo y Cebolla	14,90
Bacalhau com Natas Gratinado al Horno con Patata y Nata	16,95
Bacalhau Margarida da Praça Lomo Encebollado a la Plancha	17,50
Bacalhau en Papiro con Verduritas Cobertura de Masa Filo	18,50
Bacalhau al horno con verduras y gambas	16,95

Perfecto maridaje con Vinho Verde



NUESTRAS CARNES

Chuletón de Ternera Raza Avileña con Guarnición. (Aprox. 750 gr)	20,90
Solomillo de Ternera Raza Avileña a la plancha	20,90
Solomillo de Ternera a la cazuela con Roquefort	21,50
Solomillo al Horno a las Finas Hierbas	22,00
Entrecot de Ternera Raza Avileña	14,50
Cocotte de Carrilleras al Vino Tinto y Boletus	12,50
Hamburguesa Gourmet de Ternera con Huevo Frito, Rulo de Cabra y Bacon	10,95
Hamburguesa de Pechuga de Pollo con Salsa de Mostaza y Miel	8,50
Hamburguesa vegetal de Espinacas, kale y piñones	8,50
Confit de Pato con Salsa de Frutos Rojos y Vino de Oporto	13,50
Magret de Pato con Chutney de Mango	15,00



DE ENCARGO (mínimo 2 pax)

Debido al tiempo de elaboración y el tipo producto, los siguientes platos, deberán encargarse con antelación, para que puedan disfrutar del mejor sabor.

Arroz con Bogavante	21,50 (pax)
Arroz con Carabineros	22,50 (pax)
Arroz Tamboril	16,00(pax)
Cataplana de Marisco	22,50 (pax)
Açorda de Marisco	16,50 (pax)

POSTRES

Postre Casero entre toda Nuestra Gran Variedad	4,50
Tarta Helada	3,00
Fruta del Tiempo	2,50
Copa de Vino de Porto	3,00
Copa de Pedro Ximénez	3,00

Todos los postres caseros, son elaborados por nosotros, por ello, variarán cada día. Para la mejor elección, serán mostrados por nuestro personal.

Los más populares de la casa son los siguientes:

Serrín de Gato, Tiramisú, Mouse de Limón y Matcha, Crema Portuguesa, Mascarpone con Frutos Rojos, Farofias, Charlotte de Fresas, Molotov...