



# ENTRANTES PARA COMPARTIR ...O NO

CON EL T<sup>♥</sup>QUE

  Nuestras bravas 5,95


Croquetas caseras de jamón ibérico 1,80 ud

Croquetas caseras de sepia de potera en su tinta y pimiento verde asado 1,80 ud

TAKOYAKI XL bomba de pulpo a la brasa, algas, alioli de pimentón, katsuobushi y salsa tonkatsu 7,50 ud


 Ostra acevichada con perlas de yuzu, cebolla morada, lima y maíz tostado 4,50 ud


 Carpaccio de ternera soasada, rúcula y vinagreta de mostaza 10,50

 Huevos ecológicos estrellados con patatas y jamón ibérico 10,25

Dados de bacalao con compota de pimientos asados 9,50

Calamares a la romana ultra crujientes con mayonesa de curry, cilantro y lima 11,50

 Mejillones de roca al vapor y braseados con leche de coco, lima, cebolla nueva y un twist de cilantro y citronela 9,50


 Jamón ibérico D.O. Salamanca 19,75


 Pan de cristal con tomate de colgar ( Opción sin gluten) 2,70



## MÁS HEALTHY

 Berenjenas crujientes con miel de flores y twist de lima 6,80

 Empanadillas rellenas de verduras eco con crema de cacahuete y brotes del huerto 9,90

 Crispy brócoli en tempura con comino, lima y un toque picante 7,90

Fingers de pollo de corral con salsa de miel, mostaza y cayena 8,20


 Alcachofas a la brasa y confitadas con virutas de jamón ibérico (plato de temporada) 13,45

Tempura de hinojo, judías, espárragos, shitake y langostinos 10,45

Ensalada Caesar con pollo escabechado, salsa curry, anchoas, queso manchego y croutons 9,95

 Ensalada de la huerta con mató, crudités de temporada, frutos secos y semillas 8,95

Ensaladilla rusa 2.0 con ventresca confitada y espuma de aceitunas rellenas de anchoas 9,50

  Tabla de verduras asadas con salsa de ricota y vinagreta de ajos y anchoas 11,20



Vegetarianos



Sin Gluten

Infórmenos de cualquier alergia y/o intolerancia alimentaria  
Estaremos encantados de asesorarle

PRECIO EN € - IVA INCLUIDO






# PAELLAS Y ARROCES


## DE ALTURA




### PAELLAS


  PAELLA VEGETARIANA DEL MARESME con espinacas, champiñones, espárragos, alcachofas y calabacín 17,50

 PAELLA DE LA MONTAÑA DEL TIBIDABO con costillas, pollo de corral, butifarra de payés, morcilla, espárragos y alcachofas 18,90

 PAELLA DE MARISCO DEL MEDITERRÁNEO con gamba roja, cigala, almejas y mejillones 21,95

 PAELLA NEGRA con bacalao, espinacas y alioli de ajos confitados 21,50


FIDEUÀ DE CARMEN con gamba roja, cigala, almejas y mejillones 17,70

 ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE (Especialidad del chef Philip Bonastre) 26,50




### ARROCES MELOSOS

 ARROZ con butifarra, shitakes, trompetas de la muerte y champiñones 15,95

 ARROZ con galeras 15,95

 ARROZ con conejo, caracoles, alcachofas y virutas de jabugo 16,95

 ARROZ con costillas, almejas y mejillones 16,95

PARA CONSEGUIR EL PUNTO PERFECTO A LOS ARROCES MELOSOS A LA CAZUELA,  
MÍNIMO 2 PERSONAS - PRECIO POR PERSONA



Las paellas y arroces se cocinan al momento y tienen un tiempo de espera de 20 minutos aproximadamente

“Todo lo que vale la pena, necesita paciencia”



#### GRUPOS & EVENTOS

SALONES PRIVADOS - MENÚS DE GRUPO - EQUIPO AUDIOVISUAL

#### INFORMACIÓN & RESERVAS

93-425-54-91 / hola@abrassame.com



# LAS BRASAS DE CARBÓN VEGETAL



## PESCADOS DE LONJA



- ✂ Suprema de salmón en taco con lechuga, pimientos, tomate, jalapeños, aguacate, crème fraîche y aliño cítrico 17,20
- ✂ Lomo de bacalao con espinacas, piñones, pasas, crujientes de jamón y chutney de pisto 18,40
- ✂ Lubina marinada con soja, tomillo y 5 pimentas 19,50
- ✂ Gambas rojas del Mediterráneo sobre cama de sal marina 21,00
- ✂ Parrillada de pescado y marisco (bacalao + salmón + lubina + bogavante + gambas rojas + cigalas + langostinos + almejas + mejillones)  
IDEAL PARA COMPARTIR 75,00



## CARNES DE GRANJA

- ✂ Picantón adobado asado a baja temperatura 12,90
- Hamburguesa Black Angus 100% madurada 35 días picada a mano con bacón, queso Cheddar, pimiento del piquillo, cebolla confitada, lechuga y tomate 14,95
- Entrecot de vaca vieja del Pirineo madurada 40 días 250 gr. 18,50
- ✂ Paletilla de cordero Halal a 70º durante 24 horas 26,00
- ✂ Solomillo de ternera 200 gr. 25,20
- ✂ Parrillada de carne (pollo de corral + butifarra de payés + churrasco + morcilla + chorizo + criollo + entraña + mazorca + pimientos del padrón + cherries asados)  
IDEAL PARA COMPARTIR 34,50
- ✂ Chuletón del Norte de vaca vieja madurada 50 días de 1 Kg.  
IDEAL PARA COMPARTIR 59,00

No dejes solo al pescado fresco braseado o a la jugosa carne a la parrilla... acompáñalos con uno de los **SIDES** que más te guste por 2,50

🍏✂ **ENSALADA VERDE** 🍏✂ **PIMIENTOS DEL PADRÓN**  
🍏✂ **ARROZ BASMATI** 🍏✂ **PATATAS FRITAS**



## PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Hasta 12 años

- Macarrones con tomate de la casa 7,00
- Croquetas caseras de pollo con patatas 7,00
- Escalopa de pollo de corral con patatas fritas 7,00

PRECIO EN € - IVA INCLUIDO



# CLÁSICOS ATREVIDOS



🍏 Veggie burger de remolacha con brotes de soja, germinados, un toque de salsa wasabi y chutney de tomate y jengibre 14,50

Canelón XL de pollo de corral, trompetas de la muerte, trufa, queso parmesano y bechamel de mascarpone 14,75

Pan Bao de rabo de toro con verduras encurtidas, germinados de la huerta, cacahuete cantonés y salsa teriyaki 15,25

🍷 Pimientos de piquillo rellenos de meloso de ternera, langostinos y setas 16,90

Cangrejo softshell crujiente en cogollo con verduras de temporada y ponzu de maracuyá 16,75

Fish & Chips de bacalao y salmón en panko de patata con mayonesa de buey de mar pico de gallo 17,20

🍷 Calamares de playa a la plancha con parmentier y jugo de asado 17,50

Tartar de atún Bluefin con foie, alga nori y sésamo caramelizado 18,25

## ABRASSAME CON DULZURA

- 🍷 Crema catalana con crema de yogur y frutos rojos 5,75
- Rocas volcánicas de chocolate con petazetas 4,95
- Lemon pie con sablé crujiente y merengue 6,00
- Cheesecake con pistachos garrapiñados 6,00
- 🍷 Ganache de chocolate blanco con crema de mango, fruta de la pasión y twist de oreo 6,00
- 🍷 Helado de yogurt kéfir con infusión de lima 5,45
- Helado artesanal de chocolate 75% 5,45
- 🍷 Sorbete artesanal de apio fresco y lima 5,45

ABRASSAME CON ALEGRÍA & COCKTAILS  
COMPARTE TU EXPERIENCIA EN #GRUPOABRASSAME📷