



Los Platos de Abrassame

Escoge dos entrantes

- Nuestras Bravas 🍏
- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Croquetas caseras de sepia y pimiento verde
- Carpaccio de ternera soasada, rúcula y vinagreta de mostaza ✂
- Tempura de langostinos y verduras
- Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico ✂
- Dados de bacalao con compota de pimiento asado
- Calamares a la romana ultra crujientes con mayonesa de curry, cilantro y lima
- Mejillones de roca al vapor y braseados con leche de coco, lima, cebolla nueva y un twist de cilantro y citronela ✂
- Jamón ibérico D.O. Salamanca con pan de cristal con tomate y aceite de oliva 100%
- Berenjenas crujientes con miel de flores y twist de lima 🍏
- Empanadillas rellenas de verduras eco con crema de cacahuete y brotes del huerto 🍏
- Crispy brócoli en tempura con comino, lima y un toque picante 🍏
- Fingers de pollo de corral con salsa de miel, mostaza y cayena
- Corazones de alcachofas a la brasa y confitadas con virutas de jamón ibérico ✂
- Ensalada Caesar con pollo escabechado, salsa curry, anchoas, queso manchego y croutons
- Ensalada de la huerta con mató, crudités de temporada, frutos secos y semillas 🍏
- Ensaladilla rusa 2.0 con ventresca confitada y espuma de aceitunas rellenas de anchoas
- Tabla de verduras asadas con salsa de ricota y vinagreta de ajos y anchoas ✂

Elige un segundo

- PAELLA VEGETARIANA DEL MARESME 🍏 ✂
espinacas, champiñones, espárragos, alcachofas y calabacín
- PAELLA DE LA MONTAÑA DEL TIBIDABO ✂
costillas, pollo de corral, butifarra de payés, morcilla, espárragos y alcachofas
- PAELLA DE MARISCO DEL MEDITERRÁNEO ✂
gamba roja, cigala, almejas y mejillones
- PAELLA NEGRA ✂
bacalao, espinacas y alioli de ajos confitados
- FIDEUÀ DE CARMEN con
gamba roja, cigala, almejas y mejillones
- ½ Picantón a l'ast al estilo Abrassame ✂
- ½ Hamburguesa Black Angus 100%
madurada 35 días picada a mano con
bacón, queso Cheddar, pimiento del
piquillo, cebolla, lechuga y tomate
- ½ Veggie burger de remolacha con brotes
de soja, germinados, un toque de salsa 🍏
wasabi y chutney de tomate y jengibre
- Fish & Chips de bacalao y salmón en
panko de patata con mayonesa de buey de
mar y pico de gallo
- Calamares de playa a la plancha con
parmentier y jugo de asado ✂
- Tartar de atún Bluefin con foie, alga nori y
sésamo caramelizado
- Pan Bao de rabo de toro con verduras
encurtidas, germinados de la huerta,
cacahuete cantonés
- Pimientos de piquillo rellenos de meloso
de ternera, langostinos y setas ✂



Vegetarianos



Sin Gluten

Endúlzate con un postre

- Crema catalana con crema de yogur y
frutos rojos ✂
- Rocas volcánicas de chocolate
- Cheesecake con pistachos garrapiñados
- Helado de yogur kéfir y lima ✂
- Helado artesanal de chocolate 75%
- Sorbete artesanal de apio fresco y lima ✂

23,95

Válido para las noches de domingo a jueves