

Entrantes | Hasierakoak

Pincho del día
Eguneko pintxo

Primeros | Lehenengoak

Gazpacho de Sandia
Angurri gazpatxo

Ensalada de tomate, ventresca y piparras
Tomate, mendrezka eta pipar entsalada

Crepe de verdura, con salsa de queso azul y nueces
Barazki krepa, gazta urdin eta intxaur saltsarekin

Lasaña de calabaza asada y almendras tostadas
Kalabaza erre lasaña eta amanda txigortuak

Ensalada de burrata, rúcula, tomates confitados y pesto (suplemento +4€)
Burrata entsalada errukularekin, tomate konfitatu eta pestoarekin (+4€-ko gehigarria)



Segundos | Bigarrenak

Risotto de peras y queso "ahuyenta lobos"
Udare eta "ahuyenta lobos" gazta risotoa

Merluza con veloute de Almejas
Legatza, txirla "veloute"arekin

Solomillo de cerdo, salsa de pimienta verde con puré manzana e higos
Txerri azpizuna, piperbeltz berde, sagar eta piku purearekin

Duo de vieiras en salsa de cítricos, espárragos a baja temperatura, alcachofa
confitada y mayonesa de yuzu (suplemento 6€)
*Bieira bikoitza, saltsa zitrikoan, zainzuriak tenperatura baxuan, orburu
konfitatua eta yuzu mahonesa (6€ko gehigarria)*

Entrecot 300g (suplemento +12€)
Txahal-entrekota plantxan, patata eta piperrekin (gehigarria +12€)



Postres | Postreak

Tarta de queso
Gazta tarta

Tiramisu de la casa
Etxeko tiramisua

Copa helada ABBA
ABBA kopa izoztua

Macedonia de frutas de estación
Sasoiko fruta mazedonia



Bodega incluida

Agua KM ZERO, y una botella de vino
(Viñas del Vero) para cada 2 personas
KM ZERO -ko ura eta ardo botila bat
(Viñas del Vero) 2 pertsonarentzat

MIÉRCOLES A VIERNES
ASTEAZKENETIK OSTIRALERA

23€

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
LARUNBAT, IGANDE ETA JAIEGUNETAN

27,60€

Servicio de pan adicional/ Ogi zerbitzu gehigarria : 1€
Pan adicional para celíacos / Zeliako ogi gehigarria: 1,5€

Weekly Menu

12 AUGUST - 16 AUGUST

Wednesdays to Sundays at lunchtime
13:00 a 16:00h

Starters

Pintxo of the Day

First Dish

Watermelon gazpacho



Tomato, tuna belly, and piparras Salad



Vegetable crêpe with blue cheese and walnut sauce



Roasted pumpkin and toasted almond Lasagne

Burrata Salad



Second Dish

Pear and "ahuyenta lobos" cheese risotto



Hake with a clam velouté



Pork fillet, green pepper sauce with apple purée and figs



Duo of scallops in citrus sauce, slow-cooked asparagus, candied artichoke and yuzu mayonnaise (€6 supplement)

Beef entrecote 300g (supplement +12€)

Dessert

Cheesecake with Red Berry Coulis



Home made Tiramisu



ABBA Ice Cup



Seasonal Fresh Fruit Salad

Wine included

Locally sourced water & 1 wine bottle (Viñas del Vero) for every 2 people

Additional bread Service: 1€
Additional celiac bread: 1,5€

WEDNESDAY TO FRIDAY

23€

SATURDAYS, SUNDAYS AND HOLIDAYS

27,60€