

Menú del día 19 DE JUNIO

Mediodías de lunes a viernes
de 13:30 a 15h

*abba
mia*

R E S T A U R A N T



Menú del día

19 DE JUNIO

Solo mediodías de lunes a viernes (13:30 - 15h)

Aperitivos

Ensaladilla de boniato asado con huevos de arenque 🐟

Entrantes

Ensalada de tomate rosa, cebolla dulce, aceitunas negras y ventresca de atún 🐟

Carpaccio de calabacín con pastrami casero y miel y mostaza 🍷 🌿

Vichyssoise con lascas de bacalao y croutons 🌿 🍷 🐟

Huevos rotos con setas shiitake 🍷 🌿

Alcachofas confitadas con jamón y huevo 🍷 🍷

Arroz en paella de magro y longaniza 🍷

Principales

Bacalao al estilo ajoarriero 🐟

Lomo de dorada al horno al óleo de piparras y patata cocida 🐟

Pollo campero confitado y frito con parmentier de patata y salsa de chile dulce 🌿 🍷

Aguja de cerdo a baja temperatura laqueada con salsa BBQ 🍷

Ternera estofada con patata rota y boniato 🍷

"Platos con historia" - Tendonos de ternasco al chilindrón 🍷 🍷

Entrecot de ternera con patatas fritas y pimientos (+ 8,50€)

**Consulte nuestras opciones veganas*

Postres

Tarta de queso horneada con coulis de frutos rojos 🍷 🍷

Flan cremoso de nata al caramelo 🍷 🍷

Sopa de chocolate blanco y yogur con helado de frambuesa 🌿 🍷 🍷

Cremoso de requesón con dulce de membrillo 🍷

Migas de chocolate con crema inglesa 🌿 🍷 🍷

Bodega incluida

Agua KM ZERO, una botella de vino

DO Somontano para cada dos personas

26,50€

IVA INCLUIDO

Menú degustación: 41,50€/persona (bebidas no incluidas)

Imprescindible reserva previa y mesa completa

- | | | | | |
|---|---|--|--|--|
|  Cacahuets |  Altramuces |  Sésamo |  Frutos con cáscara |  Apio |
|  Cerdo |  Crustáceos |  Gluten |  Huevo |  Lactosa |
|  Pescado |  Setas |  Soja |  Mostaza |  Moluscos |
|  |  Vegetariano |  Orgánico |  Vegano |  Sulfitos |