

abba

THE ROOF
GIRALDA



NUESTRA
CARTA

Alérgenos / Allergens



Gluten
Gluten



Huevo
Egg



Crustáceos
Crustaceans



Apio
Celery



Lactosa
Lactose



Sulfitos
Sulphite



Moluscos
Mollusks



Mostaza
Mustard



Pescado
Fish



Soja
Soy



Sésamo
Sesame



Cacahuètes
Peanut



Altramuces
Lupin bean



Cerdo
Pig



Setas
Mushrooms



Nueces
Nuts



Vegano / *Vegan*



Vegetariano / *Vegetarian*

Selección gastronómica Gastronomic selection

Aceitunas aliñadas / <i>Olives with dressing</i>		3,40 €
Nachos con guacamole con pico de gallo y crema agria (Opción Vegana) 		11,50 €
<i>Nachos with guacamole, pico de gallo and sour cream (Vegan Option)</i>		
Ensaladilla de atún con mayonesa kimchi y huevas   		8,50 €
<i>Tuna salad with kimchi mayonnaise and roe</i>		
Salmorejo con queso feta y uvas frescas (Opción Vegana)   		7,50 €
<i>Salmorejo with feta cheese and fresh grapes (Vegan Option)</i>		
Patatas Bravas abba The Roof Giralda (Opción Vegana)    		8,50 €
<i>Patatas Bravas abba The Roof Giralda (Vegan Option)</i>		
Croquetas caseras (6 uds.) / <i>Homemade croquettes (6 pcs.)</i>   		10,50 €
Fritura de adobo andaluz con mayonesa japonesa     		9,50 €
<i>Fried fish in marinade with Japanese mayonnaise</i>		
Nuestra gilda (pincho de anchoa, aceituna y piparra)  		2,50 €
<i>Gilda skewer (anchovy, olive and pickled pepper)</i>		Unidad / Unit
Lata de Mejillones XL (3-4 unid) con patatas chips 		8,50 €
<i>XL can of mussels (3-4 pcs) with potato chips</i>		

Degustación de quesos y curados

Cheese and cured meats tasting

Surtido de quesos del país con membrillo. Un viaje por España.   	18,50 €
IDIAZABAL ahumado. Leche cruda de oveja latxa. Vizcaya, País Vasco.	
MAHON curado. Leche de vaca. Menorca.	
MAYOYO semicurado. Leche de cabra. Cádiz.	
<i>Local cheeses assortment with quince. A journey through Spain.</i>	
<i>Smoked IDIAZÁBAL. Raw milk from Latxa sheep. Vizcaya, Basque Country.</i>	
<i>Cured MAHÓN. Cow's milk. Menorca.</i>	
<i>Semi-cured MAYOYO. Goat's milk. Cádiz.</i>	
Plato de Jamón Ibérico / Iberian Ham Platter 	20,50 €
Plato de ibéricos (jamón de cebo, caña de lomo, chorizo y salchichón ibérico) 	21,50 €
<i>Iberian charcuterie board (iberian ham, cured pork loin, chorizo and salchichón)</i>	
Tabla de Mojama de atún rojo con AOVE, dátiles y almendras  	18,50 €
<i>Bluefin tuna mojama platter with EVOI, dates and almonds</i>	

Ensaladas Salads

- Tomate de temporada con Burrata, vinagre de frutos secos y aceituna negra   11,50 €
Seasonal tomato salad with burrata, dried fruit vinaigrette and black olives
(Opción Vegana) (Vegan Option)
- Ensalada cesar, pollo, bacon, cherrys, parmesano y picatostes       12,50 €
Chicken, bacon, cherrys, Parmesan and croutons caesar salad
- Poké de salmón marinado, wakame, rábano, edamame y aguacate     13,95 €
Marinated salmon, wakame, radish, edamame and avocado poké
(Opción Vegana) (Vegan Option)

Principales Main dishes

- Preso ibérica a la plancha con verduras de temporada   19,50 €
Grilled Iberian pork shoulder with seasonal vegetables
- Lomo de bacalao confitado sobre crema de puerros y aceite de pimentón   18,50 €
Cod loin confit over leek cream
- Carrillada Ibérica guisada al Pedro Ximénez    18,50 €
Stewed Iberian cheek with Pedro Ximénez
- Salteado de verduras con arroz, soja y Heura    16 €
Sautéed vegetables with soya and Heura

Especialidades en pan

Bread specialties

abba Club	   	13,95 €
Pollo, bacon, tomate, lechuga, queso y huevo frito <i>Chicken, bacon, tomato, lettuce, cheese and fried egg</i>		
abba mia	  	12,95 €
Jamón braseado y queso Edam con tomate y orégano <i>Braised ham and Edam cheese with tomato and oregano</i>		
Hamburguesa de vacuno 100% 180gr. Queso cheddar, pepino encurtido, cebolla frita y salsa BBQ en pan brioche*	   	14,95 €
<i>100% beef hamburger 180gr. Cheddar cheese, pickled cucumber, fried onion and BBQ sauce on brioche bun*</i>		
Hamburguesa Beyond 100% proteína vegetal con tomate natural, cebolla morada dulce y lechuga en pan brioche (Opción Vegana)	  	13,95 €
<i>Beyond 100% vegetable protein hamburger with natural tomato, sweet red onion and lettuce on brioche bun (Vegan Option)</i>		
Tostas de sardina ahumada con mermelada de pimiento	 	18,50 €
<i>Smoked sardine toasts with red pepper jam</i>		
Serranito de pollo con jamón serrano, pimiento frito y tomate en pan chapata	  	13,95 €
<i>Chicken Serranito: Grilled chicken with serrano ham, fried green pepper and fresh tomato, serve don rustic ciabatta bread</i>		

* (Huevo frito + 1 €) (Bacon + 1 €).

* (Fried egg + 1 €) (Bacon + 1 €).

Postres Desserts

Creposa tarta de queso casera al horno con helado de frambuesa <i>Creamy homemade baked cheesecake with raspberry ice cream</i>	  	7 €
Coulant de chocolate con avellana y helado de vainilla <i>Chocolate lava cake with hazelnut and vanilla ice cream</i>	    	6,50 €
Bol de fruta fresca de temporada <i>Fresh seasonal fruit bowl</i>		6,50 €
Bol de helados variado Dos sabores a elegir: Vainilla, Chocolate, Frambuesa, Mango, Pistacho y Turrón <i>Assorted ice cream bowl: Two flavours to choose from: Vanilla, Chocolate, Raspberry, Mango, Pistachio & Nougat</i> (Opción Vegana) (Vegan option)	 	6,50 €

