

ABA

BAR-RESTAURANTE

INDICE

Carta - Pag. 1-2
Bebidas - Pag. 3
Vinos - Pag. 4-5
Combinados - Pag. 6
Infusiones - Pag. 7
Carta en inglés - Pag. 8-9
(Letter in English - Pag. 8-9)

EMPEZAMOS...

	TAPA	PLATO
Ensaladilla. Atún, zanahoria, huevo y tapenade de aceituna negra (4,5,13,14)		4,50
Paté de hueva de maruca "Taramasalata" (2,5,7)		6,75€
Croquetas de lomo en manteca y mayonesa (2,4,7,13)	1€/UD.	
Bomba de novillo, queso de cabra, mojo picón (2,7)		7€
Flamenquines de queso y picada de retinto (2,7,13)	5€	9€
Gallo frito con mayonesa de curry (2,4,5,13,14)		9€
Atún en manteca y cítricos (5)		4,90€
Atún al toro, hummus de boniato asado (2,5)	5,50€	9,50€
Gazpacho de remolacha, langostino al curry (2,3,4,14)		3€

COMPARTIMOS ???

	TAPA	PLATO
Ensalada de cherrys, aguacate, feta & albahaca (7)		9€
Espárragos brasa, pesto de guisantes & hierbabuena, nueces (7,10)		10,50€
Choco frito, espuma de limón (2,8)		9€
Falafel de calabaza, mojo de yogur (7,10)		9€
Novillo tonnato (5,13,14)	5€	9€

SEGUIMOS...

Tartar de salmón (130g), kimchi, mango, hierbabuena (2,3,4,5,13,14)	10€
Cachetes de merluza, curry verde, leche de coco y arroz jasmín (3,5)	11,90€
Pulpo frito, quinoa negra, alioli de algas y pimentón de la Vera (2,3,4,5,8)	13,90€
Wok de chipirones y langostinos, arroz jasmín (2,3,8,10,12,13,14)	12€
Wok de secreto ibérico con noodles (2,10,12,13)	12€
Cochinillo panko, falso risotto de setas (2,7)	10€
Samosas de carrillada de ternera, tartufata, parmesano (2,7)	9€
Falda de cordero recental, bulgur moruno, compota de manzana & jengibre (1,2,7,10)	11€
Choco gallega, puré de papas, pimentón y ajil amarillo (3,5,12,13)	13,50€
Preso duroc, papas fritas, crema de ajo asado	10€
Arroz verde de kokotxas, langostinos y alioli de algas (1,3,4,5,13)	13€

PLATO

POSTRES

Brownie, helado de stracciatella (2,4,7,10)	3,50€
Blondie, helado de chocolate (2,4,7,10)	3,50€
Flan de coco y cardamomo (2,4)	3,50€
Tarta de zanahoria (2,4,7,10)	3,90€
Plato de aceitunas "Extra"	1€
Pan y picos (Disponible Sin Gluten)	0,70€

1. Apio / 2. Cereales, gluten / 3. Crustáceos / 4. Huevo / 5. Pescado / 6. Altramuzes / 7. Lácteos / 8. Moluscos / 9. Mostaza / 10. Frutos de cáscara / 11. Cacahuets / 12. Sésamo / 13. Soja / 14. Sulfitos

Elaboramos los postres y otras propuestas fuera de carta según mercado.

BEBIDAS

CERVEZAS Y MÁS

Caña Cruzcampo / Radler Casera	1,50€
Vaso ancho Cruzcampo / Radler Ca.	2,50€
Copa Cruzcampo / Radler Casera	2,50€
Tercio sin gluten	2,10€
Gran Reserva Cruzcampo	2,40€
Tercio 0,0	2,10€
Tercio Estrella Galicia	2,10€
Coraje	2,10€
IPA Cai	2,30€
Alhambra 1925	2,10€
Ladrón de Manzanas	1,80€
Tinto de verano (casera o limón)	2,40€

REFRESCOS

Coca cola (zero, light o normal)	1,50€
Fanta (limón o naranja)	1,50€
Sprite	1,50€
Nestea	2€
Aquarius (limón/naranja)	2€
Agua (½ litro)	1,50€
Agua con gas (½ litro)	2€

APERITIVOS

		Catavin o
Manzanilla y fino	1,70€	2,10€
Amontillado, oloroso, cream y Pedro Ximénez	1,70€	
Yzaguirre (vermut rojo)	2,80€	

VINOS

BLANCOS

	Botella	Copa
Katherine Sierra - Verdejo, blanco sobre lía., D.O. Rueda.	15€	2,80€
Dulce Eva - 100% Eva de los santos, Vino de la tierra de Extremadura.	13,50€	2,70€
La Sastreía - Garnacha blanca 100%. D.O. Cariñena	13€	2,50€
Frizzante New York hood - Moscatel Blanco 100%., D.O. Valencia.	11€	
Fulget 100% Albariño DO Rías Baixas.	14,20€	2,70€
Gorka Izaguirre joven. DO Bizcaiko Txacolina.	15€	

ROSADOS

	Botella	Copa
Homenaje - Garnacha Joven, D.O. Navarra	11,90€	

TINTOS DE CÁDIZ

	Botella	Copa
7 mil pasos - Syrah, cabernet sauvignon y merlot. Vino de la Tierra de Cádiz	15€	2,80€
Hermanos Holgado - Cauvernet Sauvignon, Petit Verdot y Syrah. Ecológico.	19,50€	
Petit Forlonng - Syrah, Merlot, Tintilla de Rota. Vino de la Tierra de Cádiz	15€	
Forlong Assemblage 2018 - Merlot, Tintilla de Rota, Syrah	18,50€	
Cortijo de Jara, Roble - Tempranillo, Merlot y Syrah. Vino de la Tierra de Cádiz.	14€	
Barbazul Roble - Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tintilla de Rota.	15,50€	
Quadis 2018 - Vino de la Tierra de Cádiz	13,75€	

TINTOS

López de Haro, Reserva - Graciano y Tempranillo. D.O. Rioja	15,50€	2,80€
Toser - Tinta fina del país, envejecido 9 meses en barrica de roble. D.O. Ribera del Duero	15€	2,75€
Heavy Metal Crianza 2015 - Tempranillo, crianza 12 meses barrica de roble francés y americano. D.O. Rioja	14€	2,60€
Finca Resalso 2019 Emilio Moro - Tempranillo 100%. D.O. Ribera del Duero	16€	
Pizarras de Otero - 100% Mencia. D.O. Bierzo.	14€	
Caín Verdura 2019. Mallorca. Vino tinto joven con crianza - Mantonegro, Merlot, Monastrell, Syrah y Callet	16,75€	

***Nuestros vinos pueden cambiar, dependemos de su disponibilidad;
algunos son vinos de pequeño productor.***

COMBINADOS

Beefeater	5€
Rives	5€
Seagram's	5,50€
White Label	5€
Burdon gin hierbabuena	5,50€
Ballantines	5€
Jameson	5,50€
Johnnie Walker Red Label	5€
Barceló	5€
Legendario	5,50€
Brugal	5,50€
Absolut	5€
Mink vodka watermelon	5,50€

COMBINADOS PREMIUM

Hendrick's	7,50€
Nordés	7,50€
Santa Teresa	6€
Martin Miller's	7,50€
Chivas	6,50€
Matusalem	6€
Puerto de Indias	6€
Bombay Sapphire	6,50€

LICORES

Pacharán	3,50€
Ruavieja	3,70€
Crema de orujo	3€
Limoncello	3€

INFUSIONES

TE VERDE

	PRECIO
Te Verde Jazmín	1,90€
Te Verde Marrakech Supremo	1,50€
Gunpowder Temple of Heaven	1,50€
Té Verde Sencha	1,50€
Kombucha Depura-Té	1,80€

TE ROJO

Yumman Pu Erh Supremo	1,90€
Tisana Adelgazante	1,90€

TE NEGRO

Pakistaní Supremo	1,80€
Earl Grey	1,50€

TE AZUL

Oolong Se Chung	1,50€
-----------------	-------

INFUSIONES

Manzanilla	1,40€
Menta Poleo	1,40€

ROOIBOS

Rooibos Digestivo	1,50€
-------------------	-------

EXTRAS

(Le proponemos la opción de añadir a su infusión uno de estos complementos, estos son ingredientes recomendados para los tés verdes, manzanilla o menta poleo)

Hierba Luisa	0,50€
Jengibre Cortado	0,50€

¡¡SÍGUENOS!!

Instagram @abasanfernando o Facebook @abasanfernando

ABA

BAR-RESTAURANTE



WE BEGIN ...

	TAPA	PLATE
Salad Tuna, carrot, egg and black olive tapenade (4,5,13,14)		4,50
Ling roe pate "Taramasalata" (2,5,7)		6,75€
Loin croquettes in butter and mayonnaise (2,4,7,13)	1€/UD.	
Beef bomb, goat cheese, mojo picón (2,7)		7€
Flamenquines with cheese and minced retinto (2,7,13)	5€	9€
Fried rooster with curry mayonnaise (2,4,5,13,14)		9€
Tuna in butter and citrus fruits (5)		4,90€
Bull tuna, roasted sweet potato hummus (2.5)	5,50€	9,50€
Beetroot gazpacho, curried prawn (2,3,4,14)		3€

TAPA PLATE

WE SHARE ???

Cherrys, avocado, feta & basil salad (7)		9€
Grilled asparagus, pea & spearmint pesto, walnuts (7.10)		10,50€
Fried cuttlefish, lemon foam (2,8)		9€
Pumpkin falafel, yogurt mojo (7.10)		9€
Tonnato steer (5,13,14)	5€	9€

WE FOLLOW ...

Salmon tartare (130g), kimchi, mango, mint (2,3,4,5,13,14)	10€
Cachetes of hake, green curry, coconut milk and jasmine rice (3,5)	11,90€
Fried octopus, black quinoa, seaweed aioli and paprika from La Vera (2,3,4,5,8)	13,90€
Squid and prawn wok, jasmine rice (2,3,8,10,12,13,14)	12€
Iberian secret wok with noodles (2,10,12,13)	12€
Suckling pig panko, false mushroom risotto (2,7)	10€
Samosas with beef cheeks, tartufata, parmesan (2,7)	9€
Recental lamb skirt, Moorish bulgur, apple compote and ginger (1,2,7,10)	11€
Galician octopus, mashed potatoes, paprika and yellow pepper (3,5,12,13)	13,50€
Duroc pork chop, fries, roasted garlic cream	10€
Green rice with kokotxas, prawns and seaweed aioli (1,3,4,5,13)	13€

PLATO

DESSERTS

Brownie, stracciatella ice cream (2,4,7,10)	3,50€
Blondie, chocolate ice cream (2,4,7,10)	3,50€
Coconut and cardamom flan (2,4)	3.50€
Carrot cake (2,4,7,10)	3.90€

Plate of olives "Extra"	1€
Bread and spikes (Available Gluten Free)	0,70€

1. Celery / 2. Cereals, gluten / 3. Crustaceans / 4. Egg / 5. Fish / 6. Lupins / 7. Dairy / 8. Mollusks / 9. Mustard / 10. Nuts / 11. Peanuts / 12. Sesame / 13. Soy / 14. Sulphites

We prepare desserts and other off-the-menu proposals according to the market.