

































C A R T A

PARA COMENZAR

Foie micuit con tostas de pasas y helado de manzana reineta	  	24.00€
Jamón Ibérico reserva de origen		24.00€
Alcachofas en salsa verde con almejas a la parrilla	 	20.00€
Croquetas caseras de txangurro y centollo	   	13.00€
Parrillada de verduras		19.00€
Gambas blancas de Huelva a la plancha		22.00€
Ensalada templada de txangurro con vinagreta		19.00€
Degustación de setas del país con yema trufada		27.00€
Hongos plancha con yema trufada		21.00€
Crema de marisco ABK con almejas y langostino	   	17.00€
Almejas gallegas en salsa verde o parrilla		26.00€
Ensalada templada de vieiras, zamburiñas y langostinos con vinagreta de piñones	 	20.00€
Degustación de nuestros mejores ahumados (salmón, anchoa, bacalao, sardina y atún)		19.00€

DE NUESTRO VIVERO AL PLATO

Ostra rugosa		3.00€/ud
Ostra plana		4.50€/ud
Centollo o buey cocido en agua de mar		26.00€/kg
Cigala a la parrilla		95.00€/kg
Bogavante a la parrilla o cocido		88.00€/kg
Nécoras cocidas o a la parrilla		49.00€/kg
NASA DE MARISCOS 2 PERSONAS (mín 1h antes del cierre cocina) (6 langostinos, 500 g mejillones, 8 zamburiñas, 2 cigalas, 8 almejas a la parrilla y bogavante a la parrilla o cocido)		68.00€/p



CRUSTACEAN
CRUSTACEOS



SESAME
SESAMO



NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN
GLUTEN



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



SHELLFISH
MOLUSCOS



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



PEANUTS
CACAHUETES



MILK
LACTOSA



SULPHITE
SULFITOS















SOYA
SOJA



LUPINS
ALTRAMUZES

SABOR A MAR

Kokotxas en salsa verde o a la parrilla con zamburiñas	 	33.00€
Merluza en salsa verde con almejas	  	25.00€
Chipirones encebollados tipo pelayo		24.00€
Chipirones en su tinta con guarnición de arroz al ajillo		24.00€
Pulpo asado a la gallega		27.00€
Bacalao a la parrilla sobre piperrada y su pil-pil	 	22.00€
Txangurro a la donostiarra	   	24.00€

PARRILLA

Rodaballo		82.00€/kg
Besugo		95.00€/kg
Lenguado		95.00€/kg
Merluza		27.00€
Chipirón Begihaundi		27.00€

NUESTRAS ESPECIALIDADES






Arroz con almejas (20 min.)		22.00€
Arroz con bogavante (2pax) (20 min.)	   	70.00€
Caldereta de bogavante, pescados y langostinos (2 pax)	     	70.00€

CARNES

Solomillo con guarnición de patatas y pimientos		28.00€
Cordero lechal asado a baja temperatura con su jugo y patatas		27.00€
Txuletón parrilla		58.00€/kg

MENÚ DEGUSTACIÓN ABK *(mesa completa)*

(1h antes del cierre de cocina)

Hongos con yema trufada	
Gamba blanca de Huelva	    
½ Bogavante a la plancha o cocido	
Merluza parrilla o salsa verde	
Taco de chuleta y sus pimientos asados	
Degustación de postres	

75.00€/pax