






























## 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 a la parrilla ó en salsa verde con almejas	 	19.00€
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€
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€
Ensalada templada de bogavante, con aromas cítricos, corales y caviar ahumado de salmón	   	32.00€

### 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
Langosta	 	99.00€/kg



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 en su tinta con arroz al ajillo		25.00€
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€
Langosta a la parrilla con huevos fritos y patatas en su jugo	  	98.00€/kg

## 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 a la Parrilla		
Taco de chuleta y sus pimientos asados		
Degustación de postres		75.00€/pax