








































PARA COMENZAR

Bombón de Foie caramelizado con <i>Pedro Ximenez</i> con tostas de pasas	25.00€
Jamón Ibérico reserva de origen 	   25.00€
Risotto de hongos, setas y foie bajo hoja de solomillo 	23.00€
Croquetas caseras de txangurro y centollo     	14.00€
Parrillada de verduras	19.00€
Gambas blancas de Huelva a la plancha 	22.00€
Ensalada templ de txangurro con vinagreta  	19.00€
Ensalada templ de chipirón, pimientos asados y manzana caramelizada	20.00€
Hongos plancha con yema trufada 	22.00€
Degustación de setas de temporada 	25.00€
Crema de marisco ABK con almejas y langostino    	18.00€
Almejas gallegas en salsa verde o parrilla  	     26.00€
Ensalada templ de vieiras, zamburiñas y langostinos con vinagreta de piñones	21.00€
Degustación de ahumados (salmón, anchoa, bacalao y sardina) 	19.00€
Espárragos naturales a la parrilla con vinagreta	19.00€
Ensalada templ de bogavante, cítricos, corales y caviar ahumado de salmón	39.00€
Ravioli de txangurro bañado en jugo de marisco      	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 	89.00€/kg
Nécoras cocidas o a la parrilla 	49.00€/kg
Langosta 	105.00€/kg

MARISCADA

(30´ antes del cierre de cocina)













Gambas, Cigala, Almeja Fina, Langostinos, Mejillones, Zamburiñas, Vieira, Centollo, 1 Bogavante	150€/2pax
---	-----------



Suplemento terraza +10%

Servicio pan por persona 1€












SABOR A MAR

Kokotxas en salsa verde o a la parrilla con zamburiñas	 	33.00€
Merluza en salsa verde con almejas	  	28.00€
Chipirones encebollados tipo pelayo		24.00€
Chipirones en su tinta en su tinta con arroz al ajillo		25.00€
Pulpo asado a la gallega o Pulpo <i>Dofeira</i>		25.00€
Bacalao del chef	 	24.00€
Txangurro a la donostiarra	   	24.00€

PARRILLA

Rodaballo		88.00€/kg
Besugo		95.00€/kg
Lenguado		90.00€/kg
Merluza		28.00€
Chipirón Begihaundi		27.00€

NUESTRAS ESPECIALIDADES

Arroz con almejas (20 min.)		22.00€	
Arroz con bogavante (2pax) (20 min.)	   	72.00€	
Caldereta de bogavante, pescados y langostinos (2 pax)	    	72.00€	
Bogavante Langosta	a la parrilla con huevos fritos y patatas en su jugo	  	B - 89.00€/kg L - 105.00€/kg

CARNES

Solomillo con guarnición de patatas y pimientos	28.00€
Txuletón parrilla	61.00€/kg

MENÚ DEGUSTACIÓN ABK *(mesa completa)*

(1h antes del cierre de cocina)

Ensalada de Txangurro	
Gamba blanca de Huelva	
½ Bogavante a la plancha o cocido	
Chipirón Begihaundi a la parrilla	
Taco de txuleta y sus pimientos asados	
Degustación de postres	75.00€/pax