








































C A R T E

POUR COMMENCER

Bouchée de foie gras caramélisé au Pedro Ximénez et de toasts	  	25.00€
Jambon ibérique réserve d'origine		25.00€
Risotto aux champignons, cèpes et foie sous une feuille de filet de bœuf		23.00€
Croquettes d'araignée de mer	     	14.00€
Légumes grillés		19.00€
Crevettes blanches de Huelva grillées		22.00€
Salade tiède d'araignée de mer et sa vinaigrette de poivrons et légumes	 	19.00€
Salade chipiron tiède aux poivrons grillés et aux pommes caramélisées		20.00€
Cèpes grillés au jaune truffé		22.00€
Dégustation de cèpes de saison		25.00€
Crème de fruits de mer ABK aux coques et grosses crevettes	   	18.00€
Palourdes galiciennes en sauce verte ou grillées	 	26.00€
Salade tiède de coquilles Saint-Jacques, pétoncles et grosses crevettes avec vinaigrette aux pignon	   	21.00€
Dégustation de fumés (saumon, anchois, morue et sardine)		19.00€
Asperges aux palourdes en sauce verte ou grillés	     	19.00€
Salade de homard, aux arômes d'agrumes, coraux et caviar de saumon		39.00€
Raviolis de gambon, champignons et légumes nappés d'un jus de mer		19.00€

DE NOTRE VIVIER À L'ASSIETTE

Huître rugueuse		3.00€/ud
Huître plaine		4.50€/ud
Araignée de mer ou tourteau cuit dans l'eau de mer		26.00€/kg
Langoustines grillées		95.00€/kg
Homard grillé ou cuit		89.00€/kg
Étrilles grillés		49.00€/kg
Langouste		105.00€/kg

ASSORTIMENT DE FRUITS DE MER

(au moins 30' avant la fermeture de la cuisine)













Crevettes, langoustines, palourdes fines, crevettes roses, moules, pétoncles, coquilles Saint-Jacques, araignée de mer, 1 homard	150€/2pax
--	-----------



Supplément terrasse +10%

Service de pain par personne 1€















GOÛT DE LA MER

"Kokotxas" en sauce verte ou grillée avec des pétoncles	 	33.00€
Merlu en sauce verte aux palourdes	  	28.00€
Chipirons accommodés avec des oignons ou grillés dans le style "Pelayo"		24.00€
Petits chipirons à l'encre et riz à l'ail à l'encre		25.00€
Pieuvre rôtie à la galicienne		25.00€
Morue grillée sur pipette et son Pil-Pil	 	24.00€
Araignée de mer au style de Saint-Sébastien	   	24.00€

AU GRIL

Turbot		88.00€/kg
Daurade		98.00€/kg
Sole		90.00€/kg
Chipirons		28.00€
Merlu		27.00€

NOS SPÉCIALITÉS

Riz aux palourdes (20 min.)		22.00€
Riz au homard (2pax) (20 min.)	   	72.00€
Chaudière à homard, poissons et grosses crevettes (2 pax)	     	72.00€
Homard	grillée avec œufs frits et pommes de terre dans son jus	89.00€/kg
Langouste		  

VIANDES

Faux-filet avec pommes de terre et poivrons comme garniture	28.00€
Côte de boeuf grillé	61.00€/kg

ABK MENU DÉGUSTATION

(tableau complet) 
(au moins 1h avant la fermeture de la cuisine)

Salade tiède d'araignée de mer	
Crevettes blanches de Huelva grillées	
Petits calmars Begihaundi grillés	
½ Homard du pays grillé ou cuit	
Taco de côte avec poivrons grillés	
Dégustation de desserts	75.00€/pax