

Sugerencias de la semana. Cocinadas para ti, al momento.

CRUDOS

Ostra

Spéciale de Claire N°2, origen Amélie ◊	6 €
Fine de Claire N°2, origen Amélie ◊	5 €

FRÍOS

Tartar de longaniza de Pagés y encurtidos 🍷🍷🍷🍷	9 €
Tomate, mousse de ventresca y gazpacho 🍷🍷🍷	9 €
Lacón ibérico 🍷🍷	14 €
Crudo de corvina con mandarina ahumada y almendra 🍷🍷🍷	11 €

CALIENTES

Huevo de oca con pericana 🍷🍷🍷	18 €
Arroz meloso 🍷	¡Pregúntanos!
Croqueta de calabaza 🍷🍷	2,8 €
Espárrago triguero y carbonara 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	12,5 €
Lubina a la parrilla con beurre blanc 🍷🍷🍷	17 €

DULCES

Lemon Pie 🍷🍷🍷🍷	6 €
Milhojas de crema pastelera y toffee 🍷🍷🍷🍷	6 €

*Se informa de que los productos de la pesca han sido sometidos a congelación previa o proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis.

VINOS. No podemos contarte la verdad absoluta, pero sí la nuestra. Conoce nuestro concepto enología y descubre los vinos en los que creemos. Referencias nacionales e internacionales de vinos naturales para saborear una enología diferente y moderna.

[facebook/abarrotebar](https://www.facebook.com/abarrotebar)

[instagram/abarrotebar](https://www.instagram.com/abarrotebar)

[#abarrotebar](https://twitter.com/abarrotebar)

Sugerencias de la semana

Somos #bar, #vino
& #takeaway

CONSERVAS

Mejillones en escabeche "Real Conservera" 🍷🍷	15 €
Navajas al natural 4/6 "Real Conservera" 🍷	25 €
Anchoas en mariposa "López" 🍷	22 €

SALAZONES

Hueva de mújol casera 🍷	32 € / 100gr
Ventresca de atún rojo casera 🍷	24 € / 100gr
Hueva de atún rojo de Almadraba 🍷	46 € / 100gr
Mojama de atún 🍷	18 € / 100gr
Bonito en semi salazón 🍷	10 € / 100gr
Anchoa de bota y mantequilla 🍷🍷🍷🍷	5 € / unidad
Degustación de salazones 🍷🍷🍷	28 € / 52 €

EMBUTIDOS, QUESOS Y PANES

Embutidos de la Marina Baixa 🍷🍷🍷🍷	8 € / 14 €
Sobrasada DO Mallorca 🍷🍷🍷🍷	12 € / 22 €
Coppa ibérica 🍷	10 € / 20 €
Lomo ibérico 🍷	10 € / 20 €
Salchichón Sendra 🍷	11 € / 19 €
Tabla de quesos artesanos de temporada 🍷	13 € / 25 €
Pan artesano 🍷🍷🍷	3 €
Pan sin gluten	6 €

ENSALADAS Y VERDURAS

Tomates trinchados con salazones 🍷🍷🍷	13 € / 23 €
Ensalada con hinojos, comté y vinagreta de lima 🍷🍷	8 € / 14 €
Ensalada de pimientos asados y bonito 🍷	14 €
Nuestra César 🍷🍷🍷	9 €

TAPAS FRÍAS

Gilda casera 🍷🍷	4 €
Ensaladilla de anguila ahumada 🍷🍷🍷	8 €
Paloma de ensaladilla 🍷🍷🍷	4,5 €
Pericana 🍷🍷	14 €
Atún, turrón y aguacate 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	13 € / 21 €

*Se informa de que los productos de la pesca han sido sometidos a congelación previa o proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis.



TAPAS CALIENTES

Patatas bravas 🍟🍟	2,5 € / unidad
Croquetas de pollo a la brasa 🍗🍟🍟🍟	2,8 € / ud. 5 € / 2 uds.
Croquetas de espinacas, queso y almendras 🍟🍟🍟🍟	3 € / ud. 5 € / 2 uds.
Buñuelos de bacalao 🐟🍟🍟	3,5 € / unidad
Tortilla vaga 🍟	10 €
Gambas al ajillo 🍤	18 €
Calamar a la andaluza 🐙🍟🍟	21 € / 250gr
Costillas de raya adobada 🍷🍟🍟🍟	11 € / 21 €
Huevos rotos con jamón y pimientos del padrón 🍳	8 € / 16 €
Oreja frita con kimchi 🍳🍷🍟🍟🍟🍟	8 €
Queso fresco frito 🍳🍟	12 €
Coca de escalivada y bacalao ahumado 🍟🍟	14 €
Huevo de oca, pericana y mollitas 🍳🍟	18 €
Empanadilla balear (sobrasada mallorquina y queso tetilla)🍟🍟	3,5 €

ENTREPANES

*El pan si gluten tendrá un coste adicional de 1.5€

Bocata Porky's 🍷🍟🍟🍟🍟🍟🍟🍟🍟	6 €
Sándwich de pastrami 🍷🍟🍟🍟	9 €
Paquito 🍷🍟🍟	12 €
Bocadillo de rabas de calamar y mayonesa cítrica 🍷🍟🍟🍟🍟🍟🍟	8,5 €
Pepito de ternera mayo 🍟🍟	13 €
Bocata vegetal 🍟	6 €

GUISOS

Albóndigas Abarrote 🍷🍟	10 €
Canelón de ave con trufa y setas 🍷🍟🍟🍟🍟	14 €
Carrillera de cerdo con guarnición 🍷🍟🍟	14 €

PARRILLA

Pescado a la parrilla 🐟	¡Pregúntanos!
Entrécula de ternera	15 €
Entrecot con ajetes tiernos	38 €
Abanico ibérico a la parrilla	21 €

DULCES

Coca planchada con chocolate, aceite y sal 🍷	6 €
Tarta de queso ahumada y manzana 🍟🍟	7 €
Panettone de chocolate, turrón y lima 🍷🍟🍟🍟🍟	9 €

*Se informa de que los productos de la pesca han sido sometidos a congelación previa o proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis.



Suggestions of the week. Cooked for you, on the spot.

RAW

Oyster

Spéciale de Claire N°2, from Amélie 🍷	6 €
Fine de Claire N°2, from Amélie 🍷	5 €

COLD

Pagés sausage with pickles tartare 🍷🍷🍷🍷	9 €
Tomato, tuna belly mousse and gazpacho 🍷🍷🍷	9 €
Iberian lacón (pork shoulder) 🍷🍷	14 €
Raw sea bass with smoked mandarin and almond 🍷🍷	11 €

HOT

Goose egg with pericana 🍷🍷🍷	18 €
Mellow rice 🍷	Ask our waiters!
Pumpkin croquette 🍷🍷🍷	2,8 €
Wild asparagus and carbonara 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	12,5 €
Grilled sea bass with beurre blanc 🍷🍷🍷	17 €

SWEETS

Lemon Pie 🍷🍷🍷🍷	6 €
Pastry cream and toffee millefeuille 🍷🍷🍷🍷	6 €

*It is reported that fishery products have been subjected to prior freezing or come from aquaculture systems that guarantee they are free of anisakis.

WINES. We cannot tell you the absolute truth, but we can tell you ours. Get to know our oenology concept and discover the wines in which we believe. National and international references of natural wines to savor a different and modern oenology.

[facebook/abarrotebar](https://facebook.com/abarrotebar)

[instagram/abarrotebar](https://instagram.com/abarrotebar)

[#abarrotebar](https://twitter.com/abarrotebar)

Suggestions of the week

We are #bar, #wine
& #takeaway

TINNED FOOD

Mussels in pickled sauce "Real Conservera" 🍷🍷	15 €
Natural razors 4/6 "Real Conservera" 🍷	25 €
Butterfly anchovy tray "López" 🍷	22 €

SALTED FISH

Semi-salted (homemade) mullet roe 🍷	32 € / 100gr
Semi-salted (homemade) red tuna belly 🍷	24 € / 100gr
Red tuna roe from Almadraba 🍷	46 € / 100gr
Mojama (dried salted tuna) 🍷	18 € / 100gr
Semi-salted bonito 🍷	10 € / 100gr
Anchovy on crunchy bread with sheep butter 🍷🍷🍷🍷	5 € / unit
Salted fish tastings 🍷🍷🍷	28 € / 52 €

CURED MEAT, CHEESE AND BREAD

Craft sausages from Marina Baixa 🍷🍷🍷🍷	8 € / 14 €
"Sobrasada DO Mallorca" 🍷🍷🍷🍷	12 € / 22 €
Iberian Coppa 🍷	10 € / 20 €
Pork loin 🍷	10 € / 20 €
"Salchichón" (pork) Sendra 🍷	11 € / 19 €
Seasonal craft cheese board 🍷	13 € / 25 €
Artisan bread 🍷🍷🍷	3 €
Gluten free bread	6 €

SALADS AND VEGETABLES

Carved tomatoes with semi-salted fish 🍷🍷🍷	13 € / 23 €
Salad with fennel, comté and lime vinaigrette 🍷🍷	8 € / 14 €
Roasted peppers salad with bonito 🍷	14 €
Our Caesar Salad 🍷🍷🍷	9 €

COLD TAPAS

"Gilda" (marinated sardine brochette with olives) 🍷🍷	4 €
Smoked eel salad 🍷🍷🍷	8 €
Russian salad tartlet 🍷🍷🍷	4,5 €
"Pericana" (olive oil, dry pepper with salty chaplain) 🍷🍷	14 €
Tuna, nougat and avocado 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	13 € / 21 €

*It is reported that fishery products have been subjected to prior freezing or come from aquaculture systems that guarantee they are free of anisakis.



HOT TAPAS

“Bravas” (potatoes with hot sauce) 🍟🍷	2,5 € / unit
Grilled chicken croquettes 🍗🍟🍷	2,8 € / ut. 5 € / 2 uts.
Spinach, cheese and almonds croquette 🍷🍟🍷	3 € / ut. 5 € / 2 uts.
Cod fritter 🍷🍟🍷	3,5 € / unit
“Tortilla vaga” (omelette) 🍷	10 €
Garlic prawns 🍷	18 €
Fried squid (Andalusian style) 🍷🍟🍷	21 € / 250gr
Marinated stingray 🍷🍟🍷	11 € / 21 €
Broken eggs with ham and padrón peppers 🍷	8 € / 16 €
Fried ear with kimchi sauce 🍷🍟🍷🍷🍷	8 €
Fried fresh cheese 🍷🍟	12 €
Soft bread with grilled vegetables and smoked 🍷🍟	14 €
Goose egg, pericana and “mollitas” 🍷🍟	18 €
Balear “empanadilla” (Majorcan sobrasada and tetilla cheese) 🍷🍟	3,5 €

SANDWICHES

*Gluten-free bread will have an additional cost of €1.5

Porky's sandwich 🍷🍟🍷🍷🍷🍷🍷🍷	6 €
Pastrami sandwich 🍷🍟🍷	9 €
“Paquito” 🍷🍟🍷	12 €
Squid tentacles with citrus mayo sandwich 🍷🍟🍷🍷🍷🍷	8,5 €
“Pepito de ternera” (beef sandwich) with mayo 🍷🍟	13 €
Vegetable sandwich 🍷	6 €

STEWES

Abarrote meatballs 🍷🍟	10 €
Poultry meat cannelloni with truffle and mushrooms 🍷🍟🍷🍷🍷	14 €
Pork cheek with garnish 🍷🍟🍷	14 €

GRILL

Grilled fish 🍷	Ask our waiters!
Hanger steak	15 €
Entrecote with green garlic	38 €
Grilled Iberian pork fan	21 €

SWEETS

Chocolate “coca” (soft bread) with oil and salt 🍷	6 €
Smoked apple Cheesecake 🍷🍟	7 €
Chocolate Panettone, nougat and lime 🍷🍟🍷🍷🍷	9 €

*It is reported that fishery products have been subjected to prior freezing or come from aquaculture systems that guarantee they are free of anisakis.

