

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

## RAW

### Oyster

Spéciale de Claire N°2, from Daniel Sorlut ◯	6 €
Fine de Claire N°2, from Daniel Sorlut ◯	5 €

## COLD

Stracciatella with burrata, bimi and cherry ◯◯	14 €
Russian salad with white shrimp ◯🍤	8 €
Cherry gazpacho with avocado tartare and bonito ◯🍷	8,50 €
Tomato, tuna belly mousse and gazpacho ◯🍷🍷	9 €
Iberian lacón (pork shoulder) 🍷🍷	15 €
Ajoblanco with smoked mackerel 🍷🍷🍷🍷	8,50 €
Raw sea bass with smoked mandarin and almond ◯🍷	11 €

## HOT

Meatballs with cuttlefish 🍷🍷🍷	16 €
-------------------------------	------

## SWEETS

“Sobao” french toast ◯◯◯	9 €
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.** 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://www.facebook.com/abarrotebar)

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

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

*Suggestions of the week*

We are #bar, #wine  
& #takeaway

## TINNED FOOD

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

## SALTED FISH

Semi-salted (homemade) mullet roe 🍷	32 € / 100gr
Semi-salted (homemade) red tuna belly 🍷	24 € / 100gr
Red tuna roe from Almadraba 🍷	47 € / 100gr
Mojama (dried salted tuna) 🍷	18 € / 100gr
Semi-salted bonito 🍷	10 € / 100gr
Anchovy on crunchy bread with sheep butter 🍷🍷🍷🍷	5,5 € / unit

## 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	6,5 €

## 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 🍷🍷🍷	6 €
“Pericana” (olive oil, dry pepper with salty chaplain) 🍷🍷	14 €
Tuna, nougat and avocado 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	13 € / 21 €
Pagés sausage with pickles tartare 🍷🍷🍷🍷🍷	10,50 €

\*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) with “torreznos” and “piparra” 🍷🍷	10 €
Garlic prawns 🍤	18 €
Fried squid (Andalusian style) 🍷🍷	22 € / 250gr
Marinated stingray 🍷🍷🍷	12 € / 22 €
Broken eggs with ham and padrón peppers 🍷	8 € / 16 €
Fried ear with kimchi sauce 🍷🍷🍷🍷	8 €
Fried fresh cheese 🍷🍷	12 €
Soft bread with titaina and semi-cured bonito 🍷🍷	14 €
Goose egg, pericana and “mollitas” 🍷🍷🍷	19 €
Balear “empanadilla” (Majorcan sobrasada and queso de Mahón from Menorca) 🍷🍷	3,5 €

## SANDWICHES

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

Marinated salmon sandwich 🍷🍷	9 €
Porky's sandwich 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	6,5 €
Pastrami sandwich 🍷🍷🍷	9 €
Iberian cococha and truffled cheese sandwich 🍷🍷	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	40 €
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.



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

## CRUDOS

### Ostra

Spéciale de Claire N°2, origen Daniel Sorlut ◯	6 €
Fine de Claire N°2, origen Daniel Sorlut ◯	5 €

## FRÍOS

Stracciatella de burrata con bimi, cherries y albahaca ◯◯	14 €
Ensaladilla con gamba blanca ◯◉	8 €
Gazpacho de cerezas con tartar de aguacate y bonito ◯◉	8,50 €
Tomate, mousse de ventresca y gazpacho ◯◉◉◉	9 €
Lacón ibérico ◉◉◉	15 €
Ajoblanco con caballa ahumada ◯◉◉◉◉◉	8,50 €
Crudo de corvina con mandarina ahumada y almendra ◯◉◉	11 €

## CALIENTES

Albóndigas con sepia ◉◉◉◉	16 €
---------------------------	------

## DULCES

Torrija de sobao ◉◉◉	9 €
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.** 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://www.instagram.com/abarrotebar)

*Sugerencias de la semana*

Somos #bar, #vino  
& #takeaway

## CONSERVAS

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

## SALAZONES

Hueva de mújol casera 🍷	32 € / 100gr
Ventresca de atún rojo casera 🍷	24 € / 100gr
Hueva de atún rojo de Almadraba 🍷	47 € / 100gr
Mojama de atún 🍷	18 € / 100gr
Bonito en semi salazón 🍷	10 € / 100gr
Anchoa de bota y mantequilla 🍷🍷🍷🍷	5,5 € / unidad

## EMBUTIDOS, QUESOS Y PANES

Embutidos de la Marina Baixa 🍷🍷🍷🍷	8 € / 14 €
Sobrasada DO Mallorca 🍷🍷🍷🍷	12 € / 23 €
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	6,5 €

## 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 🍷🍷🍷	6 €
Pericana 🍷🍷	14 €
Atún, turrón y aguacate 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	13 € / 21 €
Tartar de longaniza de Pagés y encurtidos 🍷🍷🍷🍷🍷	10,50 €

\*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 con torrezno y piparra 🍷🍷	10 €
Gambas al ajillo 🍷	18 €
Calamar a la andaluza 🍷🍷🍷	22 € / 250gr
Costillas de raya adobada 🍷🍷🍷	12 € / 22 €
Huevos rotos con jamón y pimientos del padrón 🍷	8 € / 16 €
Oreja frita con kimchi 🍷🍷🍷🍷🍷	8 €
Queso fresco frito 🍷🍷	12 €
Coca de titaina y bonito semicurado 🍷🍷🍷	11 €
Huevo de oca, pericana y mollitas 🍷🍷🍷	19 €
Empanadilla balear (sobrasada mallorquina y queso de Mahón de Menorca) 🍷🍷	3,5 €

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

Sándwich de salmón marinado 🍷🍷	9 €
Bocata Porky's 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	6,5 €
Sándwich de pastrami 🍷🍷🍷	9 €
Bocadillo de cococha ibérica y queso trufado 🍷🍷	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	40 €
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.

