

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 €
Tomate, mousse de ventresca y gazpacho ◊◊◊◊	9 €
Lacón ibérico ◊◊◊	15 €
Crudo de corvina con mandarina ahumada y almendra ◊◊◊◊	11 €

CALIENTES

Albóndigas con sepia ◊◊◊◊	16 €
Caldo con pelotas ◊◊◊	10 €
Callos de ternera ◊	16 €

DULCES

Torrija de Abarrote ◊◊◊	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.



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 €
Tomato, tuna belly mousse and gazpacho 🍷🍷🍷🍷	9 €
Iberian lacón (pork shoulder) 🍷🍷🍷	15 €
Raw sea bass with smoked mandarin and almond 🍷🍷🍷	11 €

HOT

Meatballs with cuttlefish 🍷🍷🍷🍷	16 €
Broth with meat balls 🍷🍷	10 €
Beef tripe 🍷	16 €

SWEETS

Abarrote 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.

