

# 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

Croquetas de cecina con mayonesa de pera 🍷🍷🍷	3 € / unidad
Albóndigas con sepia 🍷🍷🍷	16 €
Caldo con pelotas 🍷🍷	10 €
Callos de ternera 🍷	16 €

## DULCES

Torrija de sobao 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