

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