EL ĀBSIDE
RESTAURANTE

Entrantes

Degustación AOVE de 1ª cosecha La Carrera (picual, frantoio, arbequina) La carrera first crop EVOO tasting (picual, frantoio, arbequina)	5,50 €
Croquetas caseras de jamón / croquetas de boletus Homemade ham croquettes/ boletus croquettes	15,50 €
Tabla de quesos campeones del mundo con mermelada del chef y frutos secos World champion cheese board with chef's jam and nuts	21,00€
Jamón ibérico con tostas y tomate recién rallado Iberian ham with toast and freshly grated tomato	29,00 €
Caviar siberiano Siberian caviar	55,00 €

De la huerta

Revuelto de habitas baby con huevo de corral, trufa negra y jamón Scrambled eggs with baby beans, free range eggs, black truffke and ham	17,50€
Ensalada caprichosa con bacon, nueces, cebolla caramelizada y queso de cabra Whimsical salad with bacon, walnuts, caramelized onion and goat cheese	15,00 €
Tomate rosa bomba con fruta de temporada y burrata "Bomba" pink tomato with seasonal fruit and burrata	13,50€

Pastas y arroces

Spaguetti carbonara artesanal con su bacon, nata y parmesano Homemade spaghetti carbonara with bacon, cream and parmesan	13,00€
Spaguetti bolognesa con salsa de la casa cocinada lentamente al estilo palacio Spaghetti Bolognese with slow-cooked house sauce, palace style	13,00€
Risotto de setas deshidratadas, espárragos trigueros y parmesano Risotto with dried mushrooms, wild asparagus and parmesan	13,00€

EL ĀBSIDE
RESTAURANTE

Pescados y mariscos

Bacalao gratinado con patatas chips y gambas Cod au gratin with potato chips and prawns	21,00€
Pulpo braseado con crema de patatas revolconas Chargrilled octopus with potato cream and pimentón de la Vera	27,00€
Lubina a la parrilla con mantequilla untuosa sobre espejo de ajoblanco Grilled sea bass with silky butter sauce on a mirror of ajoblanco	19,00€
Tiradito de atún con leche de tigre de uvas, aire de cítricos y mayowasabi Tuna tiradito with grape leche de tigre, citrus air and wasabi mayonnaise	17,00€

Carnes

Secreto a la parrilla con tomate de tomillo, patatas volcánicas y queso parmesano Grilled Iberian pork secreto with thyme-infused tomato, volcanic potatoes and Parmesan cheese		21,00€
Chuletillas de cordero maceradas con hierbas del terreno con refritos de ajos, patatas fritas y pimientos del Padrón Chops of lamb marinated in local herbs with refried garlic, fried potatoes and Padrón peppers.		26,00€
Solomillo de ternera con crema de guisantes, espárragos, zanahoria y salsa española Beef tenderloin with pea purée, asparagus, carrots and Spanish demi-glace sauce		23,00€
Chuletón black angus con patatas Black Angus ribeye steak with potatoes	27,00 € (300gr)	41,50 € (600gr)

Postres

Flan de aceite de oliva virgen extra con helado Extra virgin olive oil flan with ice cream	6.50€
Tarta de queso con queso brie y chutney de frutos rojos Brie cheesecake with red berry chutney	7,00€
Bizcocho de calabaza borracho con helado de turrón Rum-soaked pumpkin sponge cake with nougat ice cream.	7,00€
Torrija caramelizada con helado de turrón Caramelised Spanish-style French toast with nougat ice cream	7,50€

EL ĀBSIDE
RESTAURANTE