



Rebost

Morbier	17,50 €
Panxeta Txogitxu	22,50 €
Pernil ibèric Joselito	23,50 €

Raw Bar

Ostra clàssica Gillardeau	4,00 €
Ostra amb xipotle	4,50 €
Ostra amb vinagreta de piparra	4,50 €
Ceviche peruà	18,50 €
Tàrtar de tonyina estil asiàtic	22,50 €
Caviar Osetra 30gr	50,00 €

Platets

Edamame a la brasa	12,50 €
Albergínia brasejada amb miso	19,50 €
Stracciatella amb tàrtar de tomàquet	19,50 €
Espàrrecs amb crema de parmesà	19,50 €

Truita oberta

Amb pernil ibèric	17,50 €
Amb botifarra de perol i carxofes	16,50 €
Amb tòfona	s/m

Tacos

Pop amb "pico gallo"	27,50 €
Llamàntol amb suc asiàtic	27,50 €
Costella de porc a baixa temperatura	29,50 €
Xai amb iogurt i albergínia	35,00 €

Alta mar

Turbot cruixent	s/m
Escórpora cruixent	s/m
Llobarro	s/m

Bodega

Morbier
Panxeta Txogitxu
Jamón ibérico Joselito

Raw Bar

Ostra clàssica Gillardeau
Ostra con chipotle
Ostra con vinagreta de piparra
Ceviche peruano
Tartar de atún estilo asiático
Caviar Osetra 30gr

Platitos

Edamame a la brasa
Berenjena braseada con miso
Stracciatella con tartar de tomate
Espàrregos con crema parmesano

Tortilla abierta

Con jamón ibérico
Con butifarra de perol y alcachofas
Con trufa

Tacos

Pulpo pico gallo
Bogavante y su jugo asiático
Costilla de cerdo a baja temperatura
Cordero con yogur y berenjena

Alta mar

Rodaballo cruixent
Cabracho cruixent
Lubina



Homenatges by Abarset

- El ronqueig de tonyina vermella** 55,00 €
Sashimi de tonyina amb kimchi
Secret amb sanbaizu
Galta de tonyina amb carbó i suc de sèsam
- L'ham: Lluç en tres coccions** 55,00 €
Bescoll de lluç obert i cuit pel dors
Tempura de lluç i tàrtara
Sashimi de lluç amb salsa verda
- L'espejament de porc i bou** 55,00 €
Steak tartare de vaca vella
Cansalada de porc ibèric i suc de pernil
Porc cruixent tonkatsu

Carns

Porc Ibèric

- Secret ibèric 23,50 €
 Presa ibèrica 25,50 €

Selecció de carns amb os

- T-Bone de sidreria 6,50 €/100g
 Llom alt vaca ecològica Cal Tomàs 7,50 €/100g
 Llom alt vaca gallega 8,50 €/100g

Selecció de lloms

- Llom baix de vaca ecològica de Cal Tomàs 28,50 €
 Llom baix Black Angus Nebraska 45,50 €
 Llom baix de vaca madurada 30,50 €

Acompanyem-ho

- Pebrots del piquillo 6,50 €
 Patates fregides casolanes 6,00 €

Pa

- Pageset de Triticum 4,00 €
 Coca de vidre amb tomacó 4,50 €

Postres

- El Flam 8,50 €
 Macedònia fruita osmotitzada 15,50 €
 Snowball 10,50 €
 Pavlova 9,50 €
 Taco Suzette 12,50 €
 Pastís brie cremós 12,50 €
 Rajola de xocolata casolana 12,50 €
 Pinya amb crema catalana 12,50 €

Homenajes by Abarset

- El ronqueo de atún rojo**
Sashimi de atún con kimchi
Secreto con sanbaizu
Carrillera de atún al carbón y jugo de sésamo
- El anzuelo: Merluza en tres cocciones**
Cogote de merluza a la espalda
Tempura de merluza y tàrtara
Sashimi de merluza en salsa verde
- El despiece de cerdo y buey**
Steak tartare de vaca vella
Torrezno de cerdo ibérico y jugo de jamón
Cerdo crujiente tonkatsu

Carnes

Cerdo Ibérico

- Secreto ibérico
 Presa ibérica

Selección de carnes con hueso

- T-Bone sidreria
 Lomo alto vaca ecològica Cal Tomàs
 Lomo alto vaca gallega

Selección de lomos

- Lomo bajo vaca ecològica Cal Tomàs
 Lomo bajo Black Angus Nebraska
 Lomo bajo de vaca madurada

Acompañémoslo

- Pimientos del piquillo
 Patatas fritas caseras

Pan

- Payés de Triticum
 Coca de cristal con tomate

Postres

- El Flam
 Macedonia fruta osmotitzada
 Snowball
 Pavlova
 Taco Suzette
 Tarta brie cremoso
 Tableta de chocolate casera
 Piña con crema catalana