




---

### ***Du cellier***

Morbier	17,50 €
Panceta Txogitxu	22,50 €
Jambon ibérique Joselito	23,50 €

### ***Raw Bar***

Huître Gillardeau classique	4,00 €
Huître au chipotle	4,50 €
Huître vinaigrette au piment d'Ibarra	4,50 €
Ceviche péruvien	18,50 €
Tartare de thon à l'asiatique	22,50 €
Caviar Osetra 30gr	50,00 €

---

### ***Les petits plats***

Edamame à la braise	12,50 €
Aubergine braisée au miso	19,50 €
Stracciatella et tartare de tomate	19,50 €
Asperges à la crème au parmesan	19,50 €

### ***Omelette ouverte***

Au jambon ibérique	17,50 €
À la saucisse de perol et artichaut	16,50 €
À la truffe	s/m

---

### ***Les Tacos***

Poulpe piquant	27,50 €
Homard dans son jus asiatique	27,50 €
Côtelette de porc à basse température	29,50 €
Agneau à l'aubergine et sauce yaourt	35,00 €

### ***Haute mer***

Turbot croustillant	s/m
Rascasse rouge croustillante	s/m
Loup de mer	s/m

### ***From the cellar***

Morbier
Panceta Txogitxu
Joselito iberian ham

---

### ***Raw Bar***

Gillardeau classic oyster
Oyster with chipotle
Oyster with piparra chili vinaigrette
Peruvian ceviche
Asian style tuna tartare
Caviar Osetra 30gr

### ***Tapas***

Grilled edamame
Grilled aubergine with miso
Tartare with stracciatella tomato
Asparagus with parmesan cream

---

### ***Tortilla omelette***

With Iberian ham
With perol sausage and artichokes
With truffle

### ***Tacos***

Octopus and pico gallo
Lobster bun with asian sauce
Pork rib at low temperature
Lamb with aubergine and yogurt

---

### ***High seas***

Crispy turbot
Crispy scorpion fish
Sea bass



### ***Hommage by Abarset***

La découpe du thon rouge

55,00 €

*Sashimi de thon au kimchi*

*Secret au sanbaizu*

*Joue de thon à la braise et son jus de sésame*

**L'hameçon: Merlu en trois cuissons**

55,00 €

*Nuque de merlu au piment d'Ibarra et persillade*

*Merlu finement pané sauce tartare*

*Sashimi de merlu sauce verte*

**Le dépeçage du porc et du bœuf**

55,00 €

*Steak tartare de bœuf de Galice*

*Lard ibérique frit et son jus de jambon*

*Porc croustillant tonkatsu*

### ***Les viandes***

#### ***Porc Ibérique***

Secret ibérique

23,50 €

Échine ibérique

25,50 €

#### ***Sélection de côtes de boeuf***

T-Bone de «cidrerie» 6,50 €/100g

Côte de boeuf écologique Cal Tomàs 7,50 €/100g

Côte de boeuf de Galice 8,50 €/100g

#### ***Sélection d'entrecôte***

Entrecôte de boeuf écologique Cal Tomàs 28,50 €

Entrecôte Black Angus Nebraska 45,50 €

Entrecôte de vache maturée 30,50 €

### ***Et pour accompagner***

Piments de piquillo 6,50 €

Frites maison 6,00 €

#### ***Le pain***

Pageset de Triticum 4,00 €

Coca de vidre à la tomate 4,50 €

#### ***Desserts***

Le Flan 8,50 €

Salade de fruits osmotisé 15,50 €

Snowball 10,50 €

Pavlova 9,50 €

Taco Suzette 12,50 €

Tarte au brie crémeux 12,50 €

Tablette de chocolat maison 12,50 €

Ananas à la crème catalane 12,50 €

### ***Tribute by Abarset***

The Ronqueo: traditional cut bluefin red tuna

*Tuna sashimi with kimchi*

*Pork filet with sanbaizu*

*Charcoal tuna with sesame juice*

**Off the hook: hake cooked 3 times**

*Succulent hake pieces from the neck*

*Hake tempura with tartare sauce*

*Hake sashimi with green sauce*

**The butchering: pork and beef**

*Galician beef steak tartare*

*Rashers of Iberian pork in ham juice*

*Crispy tonkatsu pork*

### ***Meats***

#### ***Iberian pork***

Iberian pork slice

Iberian pork shoulder

#### ***Selection of meat with bone***

T-Bone cider house style

Cal Tomàs organic beef ribeye steak

Galician beef ribeye steak

#### ***Entrecôte selection***

Cal Tomàs organic entrecôte steak

Black Angus Nebraska entrecôte steak

Matured beef entrecôte

### ***Side dishes***

Piquillo peppers

Homemade chips

### ***Bread***

Pageset de Triticum

Thin ciabatta bread

### ***Dessert***

The Flan

Fruit salad osmotized

Snowball

Pavlova

Taco Suzette

Creamy brie tart

Homemade chocolate bar

Pineapple with catalan cream