

# abarike

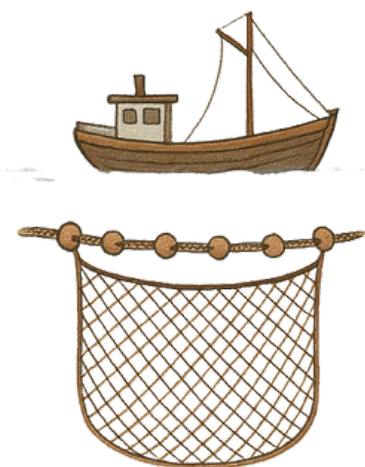
c a r t a

R

RECOMENDADO  
Guía Repsol 2025



# ABAREQUE



Red de pesca

Red dià pesca


Rede empregada pa la pesca de  
sardines grandes.

Ta fecha con una malla perfina,  
un plomu que fai baxar la rede  
per un llau y los corchos que la  
faen flotar per otru.

La pesca con abareque faise  
pela nueche, a la lluz d'una  
candilexa. Nun s'emplega cebu

## Gildas

*Desde nuestra apertura, la gilda se ha convertido en uno de nuestros sellos de identidad. Nuestra gilda en PLATO. sin palillo. Se venden por unidad y/o comensal*

Con **anchoa Cantábrica** 9 

Con **anguila ahumada.** 9 

Con **quisquilla** 10 


Con **bogavante azul.** 11 

*Ostras provenientes de cultivo ecologico y alimentadas exclusivamente de fitoplancton en la ría del EO. Vendidas por unidades.*

## Ostras


**Al natural.** 5 

**plancha ahumada.** 6 

**Ceviche** de ají amarillo. 8 

Con **jugo de lechuga y**

**manzana.** 8  

**Media docena natural.** 25 










Productos de origen sostenible: FAO 27 - Pesca artesanal, trazabilidad garantizada y mínima huella de carbono.



Proveniente de huerta local

IVA INCLUIDO

- S** *Vieiras frescas de Cambados tamaño grande vendidas por unidades. capturada a mano con buzo certificado MSC*
- a** A la **plancha**. 12 
- i** A la **sal**. 14 
- r** En **ceviche**. 14 
- e** Con **namelaka de ajo**. 14 
- V** Media docena. 60 (para compartir)
- 
- a** Aperitivo coreano. Hoja de
- m** lechuga con base de anguila
- a** ahumada con madera local,
- S** teriyaki.
- Escoge la proteína principal a tu gusto.
- a** Con **langostino**. 8 
- S** Con **Bogavante azul**. 10 
- Con **vieira**. 18 



Productos de origen sostenible: FAO 27 - Pesca artesanal, trazabilidad garantizada y mínima huella de carbono.



Proveniente de huerta local

IVA INCLUIDO

**Ensalada sunomono con tofu.**

ensalada japonesa avinagrada con tofu. 16

**Mejillón bouchot**

Mejillón bombón francés en crema de vino. 18

**Crema de bogavante y miso con berberechos XL**

Berberechos XL , alga y cremoso. 20

**Lubina salvaje**

Preparada como un steak tartar. 20

**Toletes/Longueiron gallego**

A la plancha media docena. Galicia. 20

**Gnoccis con langostinos**

Gnoccis con langostinos y crema de bugre. 22

**Oricios Cantábricos con miso**

Con crema de miso y cigala. Media docena. 22

**Almeja japónica extra**

Almeja a la sartén con vino semidulce. 24

**Chili de centollo**

Guiso de centollo con encurtidos marinos. 26

**Salpicón de bogavante azul**

Bugre troceado sobre nuestro salpicón con manzana asturiana osmotizada. Asturias. 28

**Arroz con Chipiron de potera**

precio para 2 pax (no se hacen ½ ración). 40

**Carabineros y caviar**

Carpaccio de carabineros y caviar. 45

**Cigala XL plancha**

aprox. 360/370 gr. por pieza. 65

**Bogavante azul a la plancha**

en torno a 600/700 gr/pieza. 90

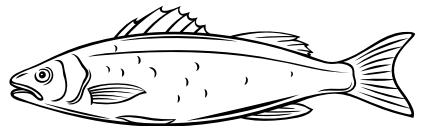
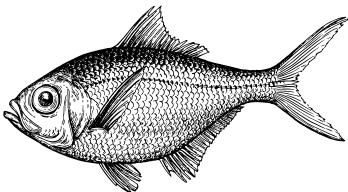
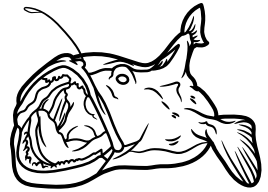
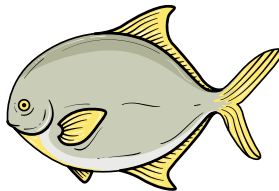
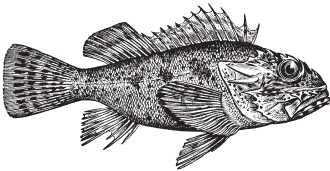
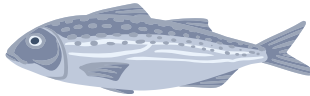
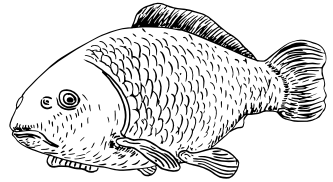
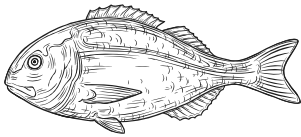
# abarike

Lara Roguez

## Llegando a la rula

*Nuestros pescados tienen una ración aproximada de 180-200 gr. y se acompañaran de verduras de temporada de nuestro huerto de confianza. Siempre según elaboración diaria.*

*Todos de pesca sostenible con trazabilidad garantizada  
FAO 27.*





## **M e n u s   d e g u s t a c i ó n**

CON O SIN RESERVA HASTA LAS 14:30  
Y DE NOCHE HASTA LAS 21:15 :

### **M A R E A   B A J A**

**3 mariscos + 1 pescado + 1 postre**  
55 euros por comensal

DISPONIBLE SOLO PREVIA RESERVA:

### **M A R E A   V I V A**

**4 mariscos + 2 pescados + 1 postre**  
80 euros por comensal

### **M A R E A   A L T A**

**6 mariscos + 2 pescados + 2 postres**  
125 euros por comensal

### **B E B I D A S   N O   I N C L U I D A S**

**Maridaje disponible para cada menú  
con y sin alcohol bajo solicitud.**

**Consulta condiciones al  
equipo. Lamentamos informar que los  
menus no se pueden adaptar a  
alergias o intolerancias, unicamente  
se pueden adaptar al gluten.**



## **P l a t o s   d u l c e s**

Y algunos más...

### **Tabla de queso cabrales**

nuestra tabla con dulce de manzana  
7,00

### **Tarta de queso artesano**

la clásica de Abarike con Afuega l pitu  
6,50

### **Strudel de manzana y pasas**

7,00

### **Tarta de tiramisu**

7,50

Pregunta por nuestra coctelería

SERVICIO DE **PAN**, MANTEQUILLA  
ARTESANA ASTURIANA CON PLANCTON Y  
UNA SELECCIÓN DE NUESTROS PESCADOS  
MADURADOS. 4,00 €/PAX  
(suplemento 0,50€ sin gluten)



*abarike*  
Lara Roguez

**NUESTROS PROVEEDORES  
DE CONFIANZA**



acueo  
ostras del eo



**AsturHongo**  
setas con mimo