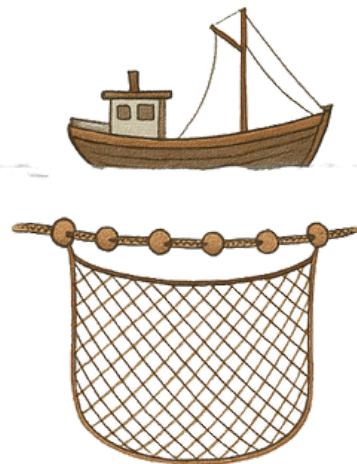


ABAREQUE



Red de pesca Red dià pesca

Rede emplegada 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

G i l d a s

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 **a n c h o a C a n t á b r i c a** 9 
- Con **a n g u i l a a h u m a d a**. 9 
- Con **q u i s q u i l l a** 10 
- Con **b o g a v a n t e a z u l**. 11 

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

- S** Al **n a t u r a l**. 5 
- a** **p l a n c h a a h u m a d a**. 6 
- t** **C e v i c h e** de ají amarillo. 8 
- o** **Con jugo de lechuga y manzana**.8  
- O** **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 la **plancha**. 12 

A la **sal**. 14 

En **ceviche**. 14 

Con **namelaka de ajo**. 14 

V i e i r a
Media docena. 60 (para compartir)

A m a m a
Aperitivo koreano. Hoja de lechuga con base de anguila ahumada con madera local, teriyaki.

Escoge la proteína principal a tu gusto.

S a m a
Con **langostino**. 8 

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 a vinagreta 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

Orios 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 $\frac{1}{2}$ 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

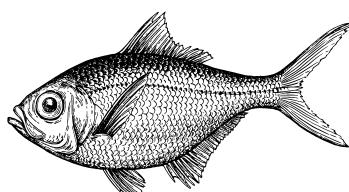
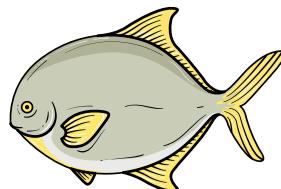
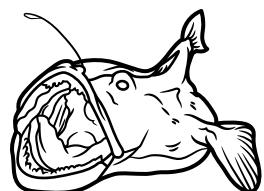
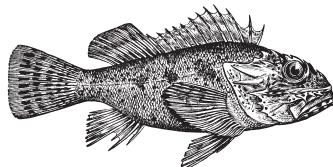
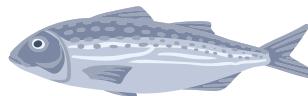
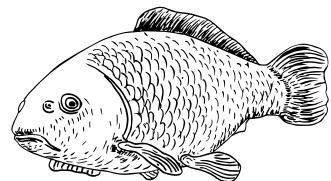
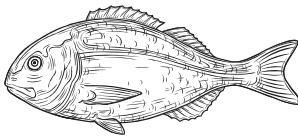
abarike

Lara Roguez

Llegando a la rule

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.



abarike

Lara Roguez

Menus degustación

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

MAREA BAJA

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

DISPONIBLE SOLO PREVIA RESERVA:

MAREA VIVA

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

MAREA ALTA

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

BEBIDAS NO INCLUIDAS

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, únicamente
se pueden adaptar al gluten.

abarike

Lara Roguez

Platos dulces

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

N U E S T R O S P R O V E E D O R E S
D E C O N F I A N Z A



acueo
ostras del eo



AsturHongo
setas con mimo