

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 9

Con anguila ahumada. 9

Con langostino 10

Con bogavante azul. 10

Ostrillas

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

Al natural. 5

A la plancha. 7

Ceviche de ají amarillo. 8

Con jugo de lechuga y

Ostras

manzana. 8

Media docena natural. 25

V i e i r a s

Vieiras frescas de Cambados tamaño grande vendidas por unidades

A la **p l a n c h a**. 12

A la **s a l** con raíces marinadas. 14

En **c e v i c h e**. 14

Con **n a m e l a k a d e a j o**. 14

Media docena. 60 (para compartir)

S a a m

Aperitivo koreano. Hoja de lechuga con base de anguila ahumada, teriyaki y aguacate.

Escoge la proteína principal a tu gusto.

Con langostino. 7,5

Con langosta Cantábrica. 10

Con vieira. 18



Saliendo del museo

POR UNIDADES: Gildas / Vieiras / Ostras / Saam
(ver páginas anteriores)

Santiaguiños

Marisco muy limitado vendido por unidades. 15

Toletes ½ docena.

La navaja gallega más grande plancha. 18

Mejillón bouchot

Mejillón bombón francés en crema de vino blanco . 18

Lubina salvaje

Preparada como un steak tartar. Asturias. 20

Gnoccis con langostinos

Gnoccis de patata con langostinos. 22

Volandeiras

A la plancha una docena. Galicia. 24

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. 26

Carabineros y caviar

Carpaccio de carabineros y caviar. 38

Bogavante azul a la plancha

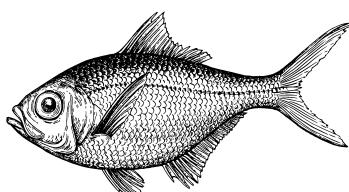
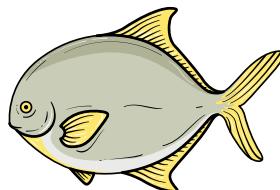
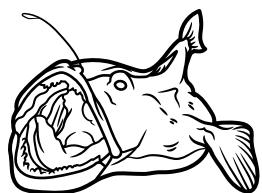
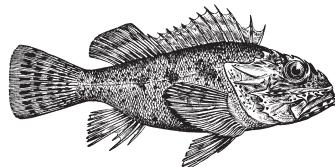
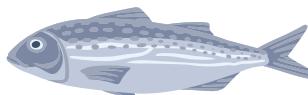
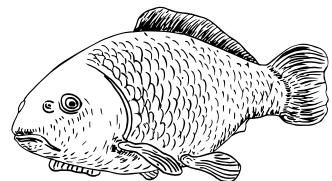
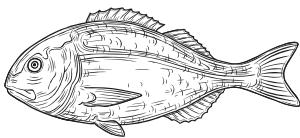
en torno a 600 gr/pieza. 70

abarike

Lara Roguez

Llegando a la rule

Nuestros pescados tienen una ración aproximada de 180-200 gr. y se acompañaran de arroz, verduras... según elaboración diaria.



abarike

Lara Roguez

Menus degustación

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

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

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

Menu com parte (7 platos al centro)
60 euros por comensal

BEBIDAS NO INCLUIDAS

maridaje opcional
hora de inicio máxima 14 horas
Disponibles según servicio
Solo con pre-reserva (ver condiciones)

abarike

Lara Roguez

6 - Platos dulces

Por nuestro repostero Fran Segura

Chocolate

Sacher, cremoso choco, crumble y
ganaché montada. 7,50

Manzana

(tiempo de elaboración aprox. 15 min)
hojaldre, manzana asturiana, compota,
crema vainilla y crujiente de filo. 7,50

Y algunos más....

Tabla de queso cabrales

El premiado queso de Carlos Cuervo en
nuestra tabla con dulce de manzana
7,00

Tarta de queso artesano

la clásica de Abarike con Afuega'l pitu
6,50

Pregunta por nuestra coctelería