

**Gilda 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 **anchoa** 9

Con **anguila ahumada**. 9

Con **langostino** 10

Con **bogavante azul**. 10

**Ostras**

*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 manzana**. 8

**Media docena natural**. 25

**Vieiras**

*Vieiras frescas de Cambados tamaño grande vendidas por unidades*

A la **plancha**. 12

A la **sal** con raíces marinas. 14

En **ceviche**. 14

Con **namelaka de ajo**. 14

Media docena. 60 (para compartir)

**Saam**

Aperitivo coreano. 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

## **S a l i e n d o   d e l   m u s e l**

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

**Santiaguínos**

*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**

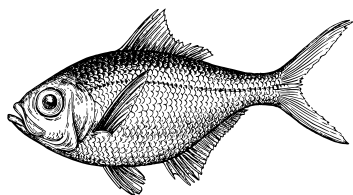
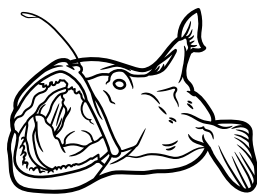
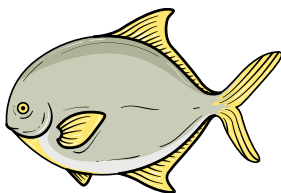
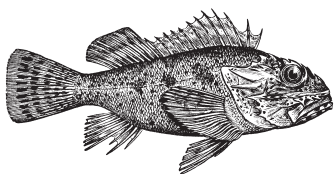
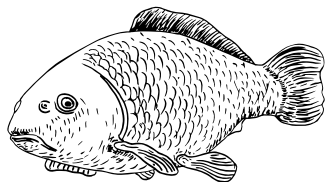
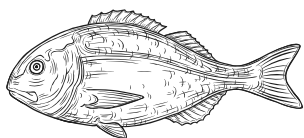
*en torno a 600 gr/pieza. 70*

# abarike

Lara Roguez

## Llegando a la rula

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





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

**3   m a r i s c o s   +   1   p e s c a d o   +   1   p o s t r e**  
50 euros por comensal

**4   m a r i s c o s   +   2   p e s c a d o s   +   1   p o s t r e**  
80 euros por comensal

**6   m a r i s c o s   +   2   p e s c a d o s   +   2   p o s t r e s**  
125 euros por comensal

**M e n u   c o m p a r t e   ( 7   p l a t o s   a l   c e n t r o )**  
60 euros por comensal

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

**m a r i d a j e   o p c i o n a l**  
**h o r a   d e   i n i c i o   m á x i m a   1 4   h o r a s**  
**D i s p o n i b l e s   s e g ú n   s e r v i c i o**  
**S o l o   c o n   p r e - r e s e r v a ( v e r   c o n d i c i o n e s )**

## **6 - P l a t o s   d u l c e s**

**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