

abarike

c a r t a

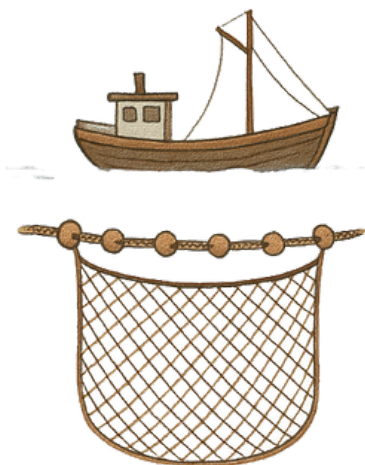


¡SOMOS UN RESTAURANTE
GUÍA REPSOL!

Estaba claro que todos los que nos seguís no
podéis estar equivocados.



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 otu.

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

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

G Con **anchoa Cantábrica** 9

i Con **anguila ahumada.** 9

d Con **quisquilla** 10

G Con **bogavante azul.** 11

S Al **natural.** 5

a **plancha ahumada.** 6

t **Ceviche** de ají amarillo. 8

r Con **picada de lechuga y**
s **manzana.** 8

O Media docena natural. 25

s Degustación de ostras(6 uds)36

m *Base de anguila ahumada, teriyaki*
y cebolla encurtida

a Con **langostino.** 8

a Con **Mejillones en escabeche.** 10

S Con **Bogavante azul.** 12

Con **Cocochas de merluza.** 14

Ensalada sunomono con tofu.

ensalada japonesa tradicional con tofu. 14

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

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

Volandeiras de o'grove

docena de volandeiras a la plancha. 26

Salpicón de bogavante azul y caviar

Bugre troceado sobre nuestro salpicón con manzana asturiana osmotizada. 28

Arroz meloso con Centollo

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

Lata de caviar del tibet y blinis

Consultar variedad lata de 30 gr. 85

Bogavante azul a la plancha con salsas

en torno a 700 gr/pieza. 95

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

Todos de pesca sostenible con trazabilidad garantizada
FAO 27.

Capturas del día

[illegible]

abarike
Lara Roguez

**NUESTROS PROVEEDORES
DE CONFIANZA**



acueo
ostras del eo



AsturHongo
setas con mimo