

ABISS

GASTROBARRA

SALAZONES

Encurtidos de la Zona Hechos en Casa . 8,00€
Bonito Fillet in Summum. €8.00

Mojama en Salazón Tradicional. 9,00 €
Traditional Salt-Cured Mojama. €9.00

Hueva de Mujol. 11,00 €
Mullet Roe. €11.00

Tabla de Salazones y Encurtidos de la Zona Hechos en Casa. 24,00 €
Table of Local Salazones and Homemade Pickles. €24.00

Anchoas López 00 Serie Oro. 24,50 €
López 00 Serie Oro Anchovies. €24,50

ARROCES Y SOPAS

RICES AND SOUP

Arroz de Pescado del Día. 18,50 €
Rice with Fish from the Market. €18,50

Arroz de Costilla y Trompetas de la Muerte. 18,50 €
Rice with Ribs and Black Trumpet Mushroom. €18,50

Pelota de Puchero. 6,50€
Puchero Stew. €6,50

Guiso de Alubias Frescas con Foie Escabechado. 12,50€
Stew of Foie-gras Marinade with Fresh beans. €12,50

**A COMPARTIR
TO SHARE**

Ensalada de Aguacate y Tomate Tatemado. 12,50 €
Avocado and Flamed Grilled Tomato Salad. €12,50

Jamón Ibérico de Bellota 5 J, Coca de Aceite y Tomate Rallado. 33,00 €
5 Jotas Iberian Ham, Coca Oe Oil and Grated Tomato. €33,00

Caviar Edición Especial ABISS. 80,00 €
ABISS Special Edition Caviar. €80,00

Nuestra Gilda. 4,50€
Our Gilda. €4,50

Esgarraet y Capellán a la Llama. 15,50€
Pepper Esgarraet and Poor Cod a la Llama. €15,50

Alcachofa y Ajos Tiernos. 15,50€
Artichoke and Young Garlic. €15,50

Berenjena Cremoso de Queso Crema Tomate Semiseco y Piñones. 14,50 €
Aubergine, Cream Cheese, Semi-Dried Tomato and Toasted Pine Nuts. €14,50

Setas de Temporada y sus Ahumados. 16,50€
Seasonal Mushroom and its Smoked. €16,50

Tartar de Lubina. 17,50 €
Sea Bass Tartar. €17,50

Kokotxas de Merluza en Salsa Verde. 22,50€
Hake Kokotxas in Green Sauce. €22,50

Gamba Blanca de Calpe en Salsa de sus Cabezas. 14,50€
Calpe White Shrimp in Sauce from their Heads. €14,50

Tortilla Vaga Sobrasada Queso Fresco y Miel. 15,50€
Tortilla Vaga Sobrasada Fresh Cheese and Honey. €15,50

Mini Albondigas Piñones y Aireado de Almendra Cruda. 17,50€
Meatballs Pine Nut and Raw Almond Aeration. €17,50

PESCADO

FISH

Cogote de Lubina a la Bilbaína y sus Chips. 35,00€

Sea Bass Neck a la Bilbaína with Chips. €35,00

Pescado Salvaje Según Captura a la Mantequilla Negra. S/M

Wild Fish According to Catch vand Brown Butter. S/M

Lubina Emulsión de sus Espinas y sus Espinacas del Litoral. 36,00€

Lomo de Lubina pilpil Emulsión Coastline Spinach. €36,00

CARNE

MEAT

Solomillo de Vaca Gallega y Foie. 38,50€

Galician Beef Sirloin and Foie. €38,50

Secreto Ibérico Pure de Cenizas y su jugo al Romero. 22,50€

Iberic Secret Country Ash Puree and its own Romero Reduction. €22,50

POSTRES

DESSERTS

Flan de la Casa. 8,00 €

House Flan. €8,00

Hoshigaky. 8,00€

Hoshigaky. €8,00

Helado de Oveja en Texturas y Piñones Garrapiñados. 8,00 €

Sheep's Milk in Textures and Caramelised Pine Nuts. €8,00

Nata y Toffe de Manzana. 8,00 €

Cream and Apple Toffe. €8,00

ABISS