



SA BO RES

CARTA RESTAURANTE



SUGERENCIAS DE VERANO

SUMMER MENU SUGGESTIONS

PARA COMPARTIR

Ensaladilla Buey de Mar Creamy Potato Salad with Edible Crab	10,00 €
Pipirrana, Atún y Huevo Pipirrana Salad with Tuna and Egg	12,00 €
Cogollos con Ajos Fritos Lettuce Hearts with Fried Garlic	10,00 €
Tomate Rosa con Anchoas y Parmesano Pink Tomato with Anchovies and Parmesan Cheese	12,50 €
Tabla de Patés Variados Servida en Pan de Focaccia Selection of Assorted Pâté Board Served with Focaccia Bread	13,00 €
Surtido de Croquetas Variadas <i>8 Unidades</i> Assortment of Mixed Croquettes <i>8 Units</i>	12,50 €
Nachos con Pico de Gallo, Queso Cheddar y Guacamole Nachos with Pico de Gallo, Cheddar Cheese and Guacamole	8,60 €
Tartar de Tomate, Aguacate y Atún Tomato, Avocado and Tuna Tartare	13,00 €

FRITURAS Y CARNES

Boquerones al Limón Fried Anchovies Marinated with Lemon	12,00 €
Cazón en Adobo Fried Marinated Dogfish	12,00 €
Rosada Frita o a la Plancha Fried or Grilled Pink Cusk-Eel	12,50 €
Calamares Fried Squid	14,00 €
Fritura Malagueña Málaga Assortment of Fried Fish	16,00 €
Dados de Bacalao Rebozados Marinated Battered Cod Dices	16,00 €
Fritura de Verano Summer Assortment of Fried Vegetables	9,50 €
Flamenquín Casero de Jamón Ibérico Homemade Iberian Ham Flamenquín	12,50 €
Parrillada de Pollo, Cordero, Ternera y Cerdo, con Verduritas a la Brasa Grilled Chicken, Lamb, Beef and Pork with Grilled Vegetables	17,00 €
Entrecot o Picaña Terminada en Mesa con Piedra Caliente Entrecôte or Picanha Beef Cut Finished on the Table with Hot Stone	24,00 €
Carne a la Brasa <i>750 g</i> con Guarnición de Patata Grilled Meat <i>750 g</i> with Side Potatoes	14,00 €
Alitas de Pollo Maceradas en Lima y Kimchi Lime and Kimchi Chicken Wings	12,00 €
Puntillitas de Solomillo al Estilo abQ abQ Style Tenderloin Bites	13,60 €
Pincho de Cordero Lamb Skewer	6,00 €
Huevos Rotos con Puntillitas Broken Eggs with Fried Baby Squid	14,00 €
Huevos Rotos con Presa y Crujientes de Jamón Broken Eggs with Presa Pork Cut and Crispy Ham	16,00 €

PARA COMPARTIR Y NO DISCUTIR

Paletilla Ibérica Sánchez Romero Carvajal (100 gr) Sánchez Romero Carvajal Iberian Pork Shoulder (100g)	22,00 €
Queso Boffard Etiqueta Roja Boffard Red Label Cheese	14,50 €
Patatas Muy Bravas Sautéed Potatoes Served with a Spicy-hot Tomato Sauce	8,90 €
Croquetas de Rabo de Toro (8 uds) Oxtail Croquettes (8pcs)	12,50 €
Croquetas muy Cremosas de Jamón Ibérico con Alioli de Sriracha (8 uds) Very Creamy Iberian Ham Croquettes with Sriracha Aioli (8pcs)	12,50 €
Berenjenas Fritas, Hummus y Miel de Caña Fried Aubergines, Hummus and Cane Honey	11,00 €
Gozas de Ave, Col, Jengibre y Naranja Gozas with Poultry, Cabbage, Ginger and Orange	12,00 €
Huevos Ecológicos Rotos, Atún Rojo y Trufa Scrambled Organic Eggs with Bluefin Tuna and Truffle	15,90 €
Huevos Fritos con Patatas y Foie Trufado Fried Eggs with Potatoes and Truffled Foie	16,50 €
Chorizo Criollo a la Parrilla y Patatas de Pimentón de la Vera Grilled Creole Chorizo, Paprika de la Vera Potatoes	6,90 €
Esturión Ahumado, Pan de Cristal, Pisto y Alioli Casero Smoked Sturgeon, Glass Bread, Ratatouille and Homemade Alioli	16,90 €
Alcachofas Rufino Salteadas con Ajo, Perejil y Gambas Rufino Artichokes Sautéed with Garlic, Parsley and Prawns	19,50 €
Caviar de Riofrío Ecológico (15 gr) con Blinis y Crème Fraîche Organic Riofrío Caviar with Blinis and Crème Fraîche (15g)	50,00 €
Caviar de Riofrío Ecológico (30 gr) con Blinis y Crème Fraîche Organic Riofrío Caviar with Blinis and Crème Fraîche (30g)	80,00 €



PARA EMPEZAR Y GUISOTEAR

Ensalada Especial ABQ (Cogollos, Endivias, Mozzarella, Salmón, Aguacate, Mango y Ventresca de Atún) ABQ Special Salad (Lettuce Hearts, Endives, Mozzarella, Salmon, Avocado, Mango and Tuna Belly)	15,50 €
Ensalada César (Mascarpone, Nueces y Pollo Crujiente) Caesar Salad (Mascarpone, Walnuts and Crispy Chicken)	14,50 €
Ensalada de la Huerta Garden Salad	12,00 €
Tomate Aliñado con Ventresca Dressed Tomato with Tuna Belly	11,50 €
Salmorejo Lojeño con Jamón y Huevo Loja-style Salmorejo with Ham and Eggs	8,00 €
Gazpacho Andaluz con Guarnición Andalusian Gazpacho with Garnish	6,00 €
Ensaladilla de Buey de Mar Edible Crab Salad	10,00 €
Atún Rojo en Tartar, Aguacate a la Brasa, Yema de Huevo y Tomates Pasificados Red Tuna Tartar, Grilled Avocado, Egg Yolk and Oven-dried tomatoes	19,80 €
Verduras en Tempura, Langostinos y Salsa Ponzu Cítrica Tempura Vegetables, Prawns and Citrus Ponzu Sauce	14,50 €
Verduras a la Parrilla con Salsa Romesco Grilled Vegetables with Romesco Sauce	13,50 €
Lasaña de Verduras, Calabaza Asada y Provolone Vegetable, Roasted Pumpkin and Provolone Lasagne	14,50 €
Wok de Verduras y Pollo Oriental Macerado en Salsa Teriyaki Wok of Vegetables and Oriental Chicken Marinated in Teriyaki Sauce	12,80 €

PASTAS Y ARROCES

Arroz Marinero <i>(mínimo 2 personas)</i> de Calamar y Gambones Seafood Rice with Squid and Prawns <i>(minimum 2 people)</i>	19,00 € <i>/ por persona</i>
Risotto de Pluma Ibérica del Romeral de Jabugo, Jugo de Carne y Trufa Risotto with Jabugo Romeral Iberian Pork Pluma and Meat and Truffle Sauce	18,50 €
Lasaña de Picaña, Espinacas y Gratén de Fior di Latte Lasagne with Sirloin, Spinach and Fior di Latte Gratin	15,00 €
Fetuccinis Carbonara Fettuccini Carbonara	12,50 €
Tallarines Napolitana Tagliatelle with Tomato Sauce	9,50 €

* **Arroces sólo disponibles en servicio de almuerzos**

* **Rice only available in lunch service**



PIZZAS AL HORNO DE LEÑA DE ENCINA

Elaboradas por nuestra maestra pizzera, Crina Onita Lorint, que con su experiencia y pasión por el mundo de las pizzas, nos ofrece estas recetas.

NUESTRAS PIZZAS DE SIEMPRE

Americana (Jamón York) Americana (Cooked Ham)	12,00 €
Barbacoa (Bacon, Pollo, Queso Cheddar, Cebolla y Salsa Barbacoa) Barbecue (Bacon, Chicken, Cheddar Cheese, Onion and Barbecue Sauce)	12,50 €
Kebab (Carne de Pollo, Kebab y Salsa de Yogur) Kebab (Chicken, Kebab Meat and Yoghurt Sauce)	12,50 €
Tierra y Mar (Pollo, Pimiento Verde, Espárragos y Gambas) Surf and Turf (Chicken, Green Pepper, Asparagus and Prawns)	12,50 €

LAS CLÁSICAS ITALIANAS

Diábola (Mozzarella Julienne, Tomate, Spianata Picante, Albahaca) Diavola (Julienne Mozzarella, Tomato, Spicy Spianata Salami, Basil)	12,50 €
Prosciutto y Funghi (Tomate, Jamón Cocido, Boletus) Prosciutto and Funghi (Tomato, Cooked Ham, Mushrooms)	13,50 €
Quattro Formaggi (Mozzarella Julienne, Scamorza, Gorgonzola, Parmesano) Quattro Formaggi (Julienne Mozzarella, Scamorza, Gorgonzola, Parmesan)	13,50 €
Bolognese (Boloñesa, Mozzarella Julienne, Panceta de Cerdo) Bolognese (Bolognese Sauce, Julienne Mozzarella, Pork Belly)	13,50 €
Ortolana (Espárragos Verdes, Tomate Rojo y Amarillo Deshidratado, Cebolla, Boletus) Ortolana (Green Asparagus, Red and Yellow Sundried Tomatoes, Onion, Mushrooms)	12,50 €
Calzone (Mozzarella Julienne, Tomate, Jamón Cocido, Boletus, Huevo) Calzone (Julienne Mozzarella, Tomato, Cooked Ham, Mushrooms, Egg)	13,50 €

NUESTRAS PIZZAS GOURMET

Pizza ABQ (Paletilla Ibérica, Espárragos, Huevo de Codorniz, Rúcula y Albahaca) ABQ Pizza (Iberian Pork Shoulder, Asparagus, Quail Egg, Rocket and Basil)	17,00 €
Marcos Facchin (Huevos De Codorniz, Lascas de Trufa Negra, Mozzarella Julienne y Aceite de Trufa) Marcos Facchin (Quail Eggs, Black Truffle Slices, Julienne Mozzarella, Truffle Oil)	17,00 €
Presa Ibérica (Mozzarella Julienne, Parmesano Grana Padano, Cerezas en Vinagre de Módena, Presa Ibérica y Rúcula) Iberian Pork Shoulder (Julienne Mozzarella, Grana Padano Parmesan, Cherries in Modena Vinegar, Iberian Pork Shoulder and Rocket)	17,00 €
Puttanesca (Anchoas, Aceituna Negra, Tomate, Albahaca, Alcaparras, Parmesano y Tomate Seco) Puttanesca (Anchovies, Black Olives, Tomato, Basil, Capers, Parmesan and Dried Tomato)	17,00 €

DE LA MAR A LA PARRILLA

Pavias de Bacalao y Espárragos de La Vega Cod Fritters and Asparagus from La Vega	17,50 €
Pulpo a la Brasa con Puré de Patatas y Pimentón de la Vera Grilled Octopus with Mashed Potatoes and La Vera Smoked Paprika	23,50 €
Lomo de Rodaballo a la Espalda, Ajo y Manzanilla Skin-Down Turbot Loin with Garlic and Manzanilla Sherry	19,00 €
Dorada Asada en la Parrilla Roasted sea bream on the grill	19,00 €
1/2 Pargo al Horno con su Picada 1/2 Baked Red Snapper with Picada Sauce	22,00 €
Lubina a la Sal (1kg) <i>mínimo 2 personas</i> Salt-Baked Sea Bass (1kg), <i>minimum 2 people</i>	50,00 €
Lenguado Minier Sole Meunière	22,00 €



PARRILLA VASCA

Hamburguesa Q Gallega Certificada (200gr) Certified Galician Q Hamburger (200g)	15,50 €
Hamburguesa de Pollo de Corral Crispy ABQ (200 gr) ABQ Free-Range Crispy Chicken Burger (200g)	13,90 €
Presa Ibérica, Salsa Kimchi, Calabaza Asada en Textura Loin of Iberian Pork, Kimchi Sauce and Roasted Pumpkin in Various Textures	22,00 €
Pluma Ibérica del Romeral de Jabugo Jabugo Romeral Iberian Pork Pluma	22,00 €
Solomillo Duroc a la Parrilla, Macerado en Lima y Kimchi con Salteado de Setas Grilled Duroc Sirloin Steak, Marinated in Lime and Kimchi with Sautéed Mushrooms	17,00 €
Brocheta de Solomillo, Bacon y Verduras con Salsa a la Pimienta Sirloin, Bacon and Vegetable Skewer with Pepper Sauce	17,00 €
Churrasco de Pollo Ecológico de Corral, Mostaza y Lima Organic Free-Range Chicken Steak with Mustard and Lime	13,50 €
Chuletillas de Cordero Lechal (7 und) Suckling Lamb Chops (7pcs)	23,00 €
Parrillada Ibérica Romeral de Jabugo, <i>mínimo 2 personas</i> (Abanico Ibérico, Lagarto Ibérico, Secreto Ibérico, Solomillo Ibérico y Presa Ibérico) Romeral de Jabugo Iberian Pork Platter, <i>minimum 2 people</i> (Abanico Cut, Lagarto Cut, Secreto Cut, Solomillo Cut and Presa Cut)	25,00 €
Parrillada Especial ABQ, <i>mínimo 2 personas</i> (Churrasco de Pollo, Presa Ibérica, Picaña, Cordero, Chorizo Criollo) Special ABQ Barbecue, <i>minimum 2 people</i> (Chicken fillet, Iberian black pork, sirloin cap, lamb, creole chorizo)	17,00 €

HORNO DE LEÑA

Cochinillo Lechado (1/4) 1/4 Suckling Pig	49,50 €
Paletilla de Cordero Recental (1kg) Asado en Horno de Leña Resental Lamb Shoulder Roasted in our Wood-Fired Oven (1kg)	34,00 €
Costillar de Vaca Asado en Horno de Leña Beef Ribs Roasted in a Wood-Fired Oven	22,00 €

NUESTRA CÁMARA DE MADURACIÓN

Entrecot Vaca Gallega (350gr) 24,00 €
Galician Entrecôte Steak (350g)

Solomillo de Vaca Nacional 25,00 €
National Beef Sirloin

Chuletón de Lomo Alto Vaca Madurado (500 gr) 38,00 €
Matured Beef T-Bone Steak (500 g)

El lomo es una pieza tierna y melosa con una cantidad de grasa superficial e infiltrada que la hacen ideal para cocinar a la brasa. Servido con el hueso de la costilla para maximizar el sabor.

Picaña Vaca Simmental Madurada (350 gr) 24,00 €
Matured Simmental Beef Picanha (350 g)

Siguiendo con nuestra raza Simmental, seleccionamos esta pieza que se encuentra en el extremo inferior de la espalda. Tiene una capa de grasa que se mezcla a la perfección con su zona magra dándole gran jugosidad a todo el corte y un sabor delicioso.

Lomo de Vaca Gallega Dry Aged (precio por Kg) 75,00 €
Dry Aged Galician Beef Loin (price per kg)

Garantizamos que esta pieza la maduramos en nuestra cámara Dry Aged un mínimo de 60 a 75 días. Esta pieza se vende al peso y solamente está disponible los días en los que se realice el corte según fecha marcada.

Chuletón de Vaca Sidreria (precio por Kg) 55,00 €
Hereford Beef T-Bone Steak (price per kg)

Cuenta con una maduración mínima de 4 semanas, controlando la temperatura y humedad para potenciar, concentrar el sabor y romper sus fibras para obtener una mayor ternura. Esta pieza se vende al peso

SALSAS

Romescu · Romesco Sauce 1,50 €

Alioli · Alioli Sauce 1,50 €

Pimienta Negra 1,50 €
Black Pepper Sauce

Pedro Ximénez 1,50 €
Pedro Ximénez Sauce

Mojo Picón Rojo 1,50 €
Mojo Picón Red (Spicy Red
Sauce from the Canary Islands)



PARA TERMINAR

Surtido de Cake-Pops Assortment of Cake-Pops	8,50 €
Tarta al Whisky Artesana Artisan Whisky Cake	6,50 €
Tarta Carrot Cake Carrot Cake	6,00 €
Brownie con Chocolate Caliente y Helado de Vainilla Hot Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream	6,00 €
Tarta de Queso y Pistacho Pistachio Cheesecake	6,00 €
Delicias de Tres Chocolates Texturizados Three Textured Chocolate Delicacies	6,00 €
Cortadillo de Turrón con Cremoso de Baileys y Salsa de Frutos Rojos Nougat Slice with Baileys Cream and Red Berry Sauce	6,00 €
Sopa de Chocolate Blanco Especiada, Helado de Dulce de Leche y Popitas Saladas Spiced White Chocolate Soup, Dulce de Leche Ice Cream and Salted Popcorn	6,00 €
Copa de Helado Variado, Nata y Chocolate Templado Glass of Mixed Ice Cream, Whipped Cream, and Warm Chocolate Sauce	6,50 €

SUGERENCIAS DE VERANO SUMMER MENU SUGGESTIONS

Brocheta de Fruta Terminada en Mesa con Chocolate Caliente <i>Blanco o Negro</i> Fruit Skewer Finished on the Table with Hot Chocolate <i>Black or White</i>	5,50 €
Crepes de Nutella con Nata Montada Nutella Crepes with Whipped Cream	6,00 €
Sopa de Limón con Helado de Mango y Tierra de Chocolate Lemon Soup with Mango Ice Cream and Chocolate Crumbles	6,00 €

BEBIDAS

Agua Mineral 1 L. Lanjarón Lanjarón Mineral Water, 1L	2,50 €
Agua Mineral 0,5 L. Lanjarón Lanjarón Mineral Water, 0.5L	1,80 €
Cerveza 1/3 Especial Alhambra Especial Alhambra Beer	2,90 €
Cerveza de Caña Cane Beer	2,40 €
Cerveza 1925 1925 Beer	3,50 €
Copa de Vino Tinto de la Casa, varias D.O. Glass of House Red Wine, various D.O.s	3,60 €
Copa de Vino Blanco de la Casa, varias D.O. Glass of House White Wine, various D.O.s	3,40 €
Tinto de Verano Summer Red Wine Spritzer	2,50 €
Refrescos 330 cl Soft Drinks, 330cl	2,50 €
Cafés Coffees	1,40 €
Carajillo Carajillo Liqueur Coffee	2,50 €
Selección de Tés Selection of Teas	1,80 €

SUGERENCIAS DE VERANO SUMMER MENU SUGGESTIONS

SMOOTHIES, CÓCTELES Y COMBINADOS Smoothies, cocktails and mixed drinks

Berry y Mango <i>Fresa, Arándanos, Cereza y Mango</i> Berries and Mango: Strawberry, Blueberry, Cherry and Mango	5,50 €
Mango Sunrise <i>Piña, Mango y Papaya</i> Mango Sunrise: Pineapple, Mango and Papaya	5,50 €
Dragon Fruit <i>Pitaya, Fresa y Mango</i> Dragon Fruit: Dragon Fruit, Strawberry and Mango	5,50 €
Piña Colada Piña Colada	5,50 €
Mojito Mojito	5,50 €
San Francisco San Francisco	5,50 €
Coco Loco Coco Loco	5,50 €
Ron, Whisky y Ginebras Rum, Whiskey and Gin	5,00 €

IVA Incluido

VAT Included

Combinados y Cervezas Especiales.
Consulte nuestra carta de Copas con una amplia selección de marcas.
Mixed Drinks and Special Beers. **Consult our drinks menu featuring a wide selection of brands.**



V.15