



EL JARDÍ DE  
L'ABADESSA

CARTA DE  
VERANO



# ENTRANTES

## ENTRANTS / OUR MAIN DISHES

---

**Pan de coca con Tomate..... 6,50 €**

*Pà de Coca amb tomàquet*  
*Coca bread with tomato*

**Croquetas de jamón y ceps (unidad)..... 3,50 €**

*Croquetes de Pernil Ibèric i Ceps (unitat)*  
*Ham and porcini croquettes (unit)*

**Jamón de bellota..... 16,80 €**

*Pernil de Glà*  
*Bellota ham*

**Flor de alcachofas a la plancha con salsa romesco y alioli de ajos negros..... 16,50 €**

*Flor de Carxofes a la planxa amb salsa romesco i allioli d'allis negres*  
*Grilled artichokes with romesco sauce and black garlic aioli*

**Tallarinas salteadas con limón y refrito de ajos..... 16,70 €**

*Tallarines saltejades amb llimona i refregit d'allis*  
*Sautéed clams in lemon and garlic-infused oil*

**Nuestros mejillones al estilo Thai con piña asada y estragón..... 14,55 €**

*Els nostres musclos a l'estil Thai amb pinya rostida i estragó*  
*Our Thai-style mussels with roasted pineapple and tarragon*

**Fritura de calamar y gamba blanca..... 16,40 €**

*Fregit de calamar i gamba blanca*  
*Fried squid and deep-water rose shrimp*

**Berenjena a la brasa con stracciatella, tomates asados y hierbas..... 16,30 €**

*Albergínia a la brasa amb stracciatella, tomàquets rostits i herbes*  
*Grilled aubergine with stracciatella, roasted tomatoes and herbs*



# ENTRANTES

## ENTRANTS / OUR MAIN DISHES

---

**Ensalada de Tomates de temporada, requesón de cabra, cremoso de pimientos y sardina..... 15,40 €**

*Amanida de tomàquets de temporada, mató, cremós de pebrots i sardina fumada*

*Salad of seasonal tomatoes, goat cheese, creamy peppers and smoked sardines*

**Ensalada de pera confitada con lemongrass, virutas de foie a la sal y geleé de mandarina..... 14,95 €**

*Amanida de pera confitada amb lemongrass, encenalls de foie a la sal i geleé de mandarina*

*Confit pear salad with lemongrass, salted foie shavings and mandarin and lime jam*

**Huevos fritos con patatas confitadas , aliño de pimiento rojo, trufa de verano y virutas de jamón ..... 16,60 €**

*Ous fregits amb patates confitades, amanit de pebrot vermell , tófona d'estiu i encenalls de pernil*

*Fried eggs with confit potatoes, grilled red pepper dressing, summer truffle and Iberian ham shavings*

**Canelón de pollo de corral con ciruelas, salsa de rebozuelos y pistachos..... 16,40 €**

*Caneló de pollastre de corral amb prunes, salsa de rosinyols i festucs*

*Free-range chicken cannelloni with plums, chanterelle sauce and pistachios*

**Dados de atún rojo Balfegó, huevo a baja temperatura y mahonesa ajos tiernos ..... 18,95 €**

*Daus de tonyina vermella, ou a baixa temperatura i mahonesa d'alls tendres*

*Diced Balfegó bluefin tuna, poached egg and spring garlic mayonnaise*



# ENTRANTES

## ENTRANTS / OUR MAIN DISHES

---

**Pulpo en tempura con parmentier, escabeche de aji amarillo y mahonesa de Kalamata..... 21,45 €**

*Pop en tempura amb parmentier, escabetx d'aji groci mahonesa de kalamata*

*Octopus tempura with potato purée, yellow pepper pickle and Kalamata olive mayonnaise*

**Tartar de vaca con yema confitada y huevo a baja temperatura..... 22,30 €**

*Tartar de vedella amb rovell confitat i ou a baixa temperatura*

*Steak tartare with confit egg yolk and poached egg*

**Carpaccio de ternera con cremoso de aguacate, láminas de parmesano y aliño de membrillo..... 20,75 €**

*Carpaccio de Vedella amb cremós d'alvocat, encenalls de parmesa i amanit de codony*

*Beef carpaccio with creamy avocado, parmesan shavings and quince dressing*



# NUESTROS PLATOS

ELS NOSTRES PLATS / OUR PLATES

---

**Presa ibérica de bellota a la brasa con chutney de manzana, genjibre y pasas de corinto..... 21,35 €**

*Presa ibèrica de gla a la brasa amb chutney de poma, gíngebre i panses de corint*

*Grilled acorn-fed Iberian pork with apple chutney, ginger and currants*

**Meloso de carrillera ibérica confitada sobre parmentier, polenta y vegetales..... 20,90 €**

*Melós de galta ibèrica confitada sobre parmentier, polenta i vegetals*

*Iberian pork cheek confit on potato purée, polenta and vegetables*

**Magret de pato con salsa de Oporto sobre mango, manzana y fresones..... 21,25 €**

*Magret d'ànec amb salsa d'Oport sobre mango, poma i maduixots*

*Magret of duck with port sauce on mango, apple and strawberries*

**Hamburguesa de Vaca madurada 35 días a la brasa con pimientos del piquillo y cremoso de Stilton..... 19,35 €**

*Hamburguesa de Vaca madurada 35 dies a la brasa amb pebrots del piquillo y cremós de Stilton*

*Grilled burger made with 35-day-matured beef, with piquillo peppers, gravy and creamed Stilton*

**Entrecot de ternera 45 días de maduración con tomate de colgar asado y hierbas frescas..... 24,90 €**

*Entrecot de vedella 45 dies de maduració amb tomàquet de penjar rostit i herbes fresques*

*45-day aged rib eye with roasted vine tomato and fresh herbs*

**Ceviche peruano de corvina salvaje con leche de tigre..... 22,55 €**

*Ceviche peruà de corbina salvatge amb llet de tigre*

*Peruvian wild sea bass ceviche with leche de tigre citrus marinade*



# NUESTROS PLATOS

ELS NOSTRES PLATS / OUR PLATES

---

**Salmón sobre verduras salteadas con mantequilla de salvia y cremoso de aguacate..... 22,90 €**

*Salmó sobre verdures saltejades amb mantega de sàlvia i cremós d'alcavat*

*Salmon with sautéed vegetables in a sage butter and avocado cream*

**Tataky de atún rojo con hummus de calabaza asada, setas confitadas , pistachos tiernos y soja..... 23,50 €**

*Tataky de tonyina vermella amb hummus de carbassa rostida, bolets confitats, festucs i soja*

*Bluefin tuna tataki with roasted squash hummus, caramelised mushrooms, fresh pistachios and soya*

**Lubina al horno con pilpil de ajos sobre patata a lo pobre..... 23,50 €**

*Llobarro al forn amb pilpil d'alls sobre patata a ho pobre*

*Baked sea bass with garlic-infused oil and potatoes "a lo pobre"*

GUARNICIONES..... 4,50 €

- Patatas fritas
- Parmentier
- Pimientos del piquillo

Suplemento Pan..... 0,75€

IVA INCLUIDO