



EL JARDÍ DE
L'ABADESSA

CARTA

ENTRANTES

ENTRANTS / OUR MAIN DISHES

Pan de coca con Tomate..... 6,50 €

Pà de Coca amb tomàquet

Coca bread with tomato

Croquetas de rabo de toro (unidad) 3,50 €

Croquetes de cua de toro

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

Queso camembert rebozado con chutney de calabaza y pasas... 14,75 €

Formatge camembert arrebossat amb chutney de carbassa i passes

Breaded camembert cheese with pumpkin and raisin chutney

Nuestros mejillones al estilo Thai con piña asada y estragón..... 16,60 €

Els nostres musclos a l'estil Thai amb pinya rostida i estragó

Our Thai-style mussels with roasted pineapple and tarragon

Chipirones a la andaluza con mayonesa de kimchi y virutas de lima..... 16,70 €

Calamarcets a l'andalusa amb maionesa de kimchi i encenalls de llima

Andalusian-style squid with kimchi mayonnaise and lime shavings

Cazuelita de garbanzos, sepia y alcachofas con huevo de corral frito..... 16,75 €

Cassoleta de cigrons, sípi, i carxofes amb ou de corral fregit

Chickpea, cuttlefish and artichoke casserole with fried free-range egg

ENTRANTES

ENTRANTS / OUR MAIN DISHES

Berenjena a la brasa, burrata, tomates asados y pesto rojo..... 16,40 €

Albergínia la bras, burrata, tomàquets rostits i pesto vermell

Grilled eggplant, burrata, roasted tomatoes and red pesto

Ensalada de espinacas con alcachofas fritas, pistacho tiernos y virutas de foie 15,95 €

Amanida d'espínacs amb carxofes fregides, fetsucs tendres i encenalls de foie

Spinach salad with fried artichokes, young pistachios and foie shavings

Salteado de setas de temporada con ajos tiernos y huevo a baja temperatura..... 15,50 €

Saltejat de bolets de temporada amb alls tendres i ou a baixa temperatura

Sauteed seasonal mushrooms with young garlic and egg at low temperature

Huevos estrellados con pimientos del piquillo, tartufata y virutas de jamón..... 14,75 €

Trencadissa d'ous amb pebrots del piquillo, tartufata i encenalls de pernil

Scrambled eggs with piquillo peppers, tartufata and ham shavings

Canelón de pollo ecológico con cremoso de colmenillas, trufa y frutos secos..... 16,70 €

Caneló de pollastre ecològic amb gremós de múrgules, tòfona i fruits secs

Organic chicken cannelloni with creamy morels, truffle and nuts

Ravioli de ceps con salsa de foie y trufa..... 17,00 €

Ravioli de Ceps amb salsa de foie i tòfona

Porcini ravioli with foie and truffle sauce

Pulpo en tempura con parmentier, escabeche de ajo amarillo y mahonesa de kalamata..... 21,70 €

Pop en tempura amb parmentier, escabetx d'aji groc i maionesa de kalamata

Tempura octopus with parmentier, pickled yellow pepper and kalamata mayonnaise

Tartar de vaca con mostaza Pomery..... 22,40 €

Tartar de vaca amb mostasa Pomery

Beef tartare with Pomery mustard

NUESTROS PLATOS

ELS NOSTRES PLATS / OUR PLATES

Costillar al horno a baja temperatura..... 21,35 €

Costellar al forn a baixa temperatura

Baked ribs at low temperature

Meloso de Ternera con parmentier, papada ibérica y judías verdes con mahonesa cítrica..... 20,90 €

Melós de vedella amb parmentier, papada ibèrica i mongetes verdes amb maionesa cítrica

Mellow beef with parmentier, Iberian jowl and green beans with citrus mayonnaise

Tagliata de presa ibérica con rúcula, parmesano y aliño de trufa..... 22,00 €

Tagliata de presa ibèrica amb ruca, parmesà i amaniment de tòfona

Iberian pork tagliata with arugula, parmesan and truffle dressing

Hamburguesa de vaca madura 35 días con salsa de trufa, pimientos del piquillo y ensalada de verdes..... 19,80 €

Hamburguesa de vaca madura 35 dies amb salsa de tòfona, pebrots del piquillo i amanida de verds

35-day mature beef burger with truffle sauce, piquillo peppers and green salad

Solomillo de vaca a la brasa..... 24,00 €

Filet de vaca a la brasa

Grilled beef tenderloin

Caldereta de bacalao, calamar y gamba roja..... 23,75 €

Caldereta de bacallà, calamar i gamba vermella

Cod, squid and red shrimp stew

Salmón Noruego con crujiente de pistacho y salteado de espinacas y pasas de corinto..... 24,45 €

Salmó Noruec amb cruixent de festucs i saltejat d'espincacs i passes de corint

Norwegian salmon with crunchy pistachio and sautéed spinach and currants

NUESTROS PLATOS

ELS NOSTRES PLATS / OUR PLATES

Tataky de atún rojo con cremoso de aguacate, cebolla encurtida y cremoso de rúcula..... 23,50€

Tataki de tonyina vermella amb cremós d'alvocat, ceba marinada i cremós de ruca
Red tuna tataki with creamy avocado, pickled onion and creamy arugula

Lubina al horno con espárragos trigueros, patata y tomates asados con romesco..... 25,30 €

Llobarro al forn amb espàrrecs bladers, patata i tomàquets rostits amb romesco
Baked sea bass with wild asparagus, potatoes and roasted tomatoes with romesco

GUARNICIONES..... 4,50 €

- Patatas fritas
- Parmentier
- Pimientos del piquillo

Pan 2,00€

Suplemento Pan..... 0,75€

IVA INCLUIDO