



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

Croqueta de ceps con papada ibérica (unidad)..... 3,50 €

Croqueta de ceps amb papada ibèrica

Wild mushroom and pork cheek croquette

Jamón ibérico 50gr..... 16,95 €

Pernil de Glà

Bellota ham

**Tiradito de salmón marinado con eneldo, café y remolacha
con salsa nuestra salsa tártara..... 14,75 €**

Tiradet de salmó marinat amb anet, cafè i remolatxa amb la nostra salsa tàrtara

Sashimi of salmon marinated with dill, coffee and beetroot

**Chipirones a la andaluza con mayonesa de kimchi y virutas de lima
.....16,90 €**

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

Andalusian-style squid with kimchi mayonnaise and lime shavings

**Gazpacho de tomates de temporada , cremoso de rúcula, pistachos y
aceite de albahaca..... 14,30 €**

Gaspaxo de tomàquets de temporada, cremos de rúcula, festucs i oli d'alfàbrega

Gazpacho made with seasonal tomatoes, creamy rocket, pistachios and basil oil

**Carpaccio de calabacín , queso tierno y sardina
ahumada..... 15,40 €**

Carpaccio de carbassó, formatge tendre i sardina fumada

Carpaccio of courgette, served with soft cheese and smoked sardine

**Escalibada a la brasa con anchoas del cantábrico hechas en casa,
queso fresco y romesco 15,95 €**

Escalivada a la brasa amb anxoves del Cantàbric fetes a casa, formatge fresc i romesco

Grilled escalibada served with homemade Cantabrian anchovies, a soft, fresh cheese and romesco

ENTRANTES

ENTRANTS / OUR MAIN DISHES

Ensalada de queso feta, tomates variados de temporada y encurtidos..... 15,05 €

Amanida de formatge feta, tomàquet variats de temporada i confitats
Feta salad, assorted seasonal tomatoes and pickles

Berenjena a la brasa con stracciatella y pesto de piñones 16,40 €

Albergínia a la brasa amb stracciatella i pesto de pinyons
Grilled aubergine with stracciatella and a red pesto with pine nuts

Tortilla de patata y jamon con trufa..... 14,70 €

Truita de patata i pernil amb tòfona
Traditional Spanish omelette with ham and truffle

Huevos estrellados con pimientos del piquillo, tartufata y virutas de jamón..... 16,75 €

Trencadissa d'ous amb pebrots del piquillo, tartufata i encenalls de pernil
Scrambled eggs with piquillo peppers, tartufata and ham shavings

Espaguetis de tinta calamar con langostinos y pesto rojo..... 16,60 €

Espaguetis de tinta de calamar amb llagostins i pesto vermell
Squid ink spaghetti with prawns and red pesto

Carpaccio de ternera con parmesano y mahonesa de mostaza de hierbas..... 17,60 €

Carpaccio de vedella amb parmesà i mahonesa de mostassa d'herbes
Beef carpaccio with parmesan and a herb mustard mayonnaise

Steak tartar de vaca a cuchillo..... 22,55 €

Steak tartar de vaca a ganivet
Hand cut steak tartar

Tartar de atún rojo y salmón semimarinado 22,70 €

Tartar de tonyina vermella i salmó semimarinat
Semi-marinated bluefin tuna and salmon tartare

NUESTROS PLATOS

ELS NOSTRES PLATS / OUR PLATES

Pollo deshuesado a la brasa con tomillo y limón.....18,70 €
Pollastre desossat ala brasa amb farigola i llimona
Grilled boneless chicken with lemon and thyme

Secreto a la brasa con nuestro chumichurri, cremoso de aguacate, menta y cilantro..... 22,00 €
Secret a la brasa amb el nostre ximixurri, cremós d'alvocat, menta i coriandre
Grilled Secreto (pork) served with our chumichurri, creamy avocado, mint and coriander

Costillar al horno a baja tempertura..... 20,60 €
Costellar al forn a baixa tempreatura
Baked ribs at low temperature

Magret de pato con patatas al horno, setas y mantequilla de romero..... 22,20 €
Magret d'ànec amb patates al forn, bolets i mantega de romaní
Duck breast with baked potatoes, mushrooms and rosemary butter

Solomillo de vaca a la brasa..... 24,00 €
Filet de vaca a la brasa
Grilled beef tenderloin

Hamburguesa de vaca con salsa de trufa, pimientos del piquillo y ensalada de verdes..... 19,80 €
Hambueguesa de vaca amb salsa de tòfona, pebrots del piquillo i amanida de verds
Beef burger with truffle sauce, piquillo peppers and green salad

Salmón Noruego a la brasa con parmentier de espinacas frescas y pesto de hierbas..... 23,40 €
Salmó Noruec a la brasa amb parmentier d'espinaques fresques i pesto d'herbes
Grilled Norwegian Salmon with fresh spinach parmentier and herb pesto

NUESTROS PLATOS

ELS NOSTRES PLATS / OUR PLATES

Fish and chips con salsa tártara..... 23,10€

Fish and chips amb salsa tàrtara

Fish and chips with tartar sauce

Dados de atún rojo con verduras en escabeche..... 23,65 €

Daus de tonyina vermella amb verdures en escabetx

Diced bluefin tuna with pickled vegetables

Calamar nacional encebollado al jerez..... 22,70 €

Calamar nacional amb ceba confitada al xerez

Spanish squid stewed with onions in a sherry sauce

GUARNICIONES..... 4,50 €

- *Pan de romero*
- *Patatas al horno*
- *Pimientos del padrón*

Pan 2,00€

Suplemento Pan..... 0,75€

IVA INCLUIDO

POSTRES

POSTRES/ DESSERTS

Crema de pistacho tierno caramelizado.....7,70 €

Crema de festucs tendres caramelitzats

Caramelised creamy pistachio mousse

Espuma de burrata y frambuesa con caramelo y nubes de fresa.....8,00 €

Escuma de burrata i gerds amb caramel i núvols de maduixa

Burrata and raspberry mousse with caramel and strawberry clouds

Torrija de pan de pueblo macerado y sopa de chocolate blanco y menta..... 8,25 €

Coques de Sta. Teresa amb sopa de xocolata blanca i menta

Torrija de pan de pueblo served with a white chocolate and mint soup

Flan de huevo y vainilla bourbon con nata montada..... 7,70 €

Flam d'ou i vainilla bourbon amb nata montada

Egg and bourbon vanilla caramel pudding with whipped cream

Nuestra tarta de queso con frutos rojos..... 8,35 €

El nostre pastís de formatge amb fruits vermells

Our own red berry cheesecake

Coulant de chocolate con toffee de avellanas..... 8,45 €

Coulant de xocolata amb toffee d'avellanes

Chocolate coulant with hazelnut toffee