



# EL JARDÍ DE L'ABADESSA

CARTA

# PARA COMPARTIR

PER COMPARTIR / TO SHARE

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

*Pà de Coca amb tomàquet*

Pan de Coca (Catalonian flatbread) 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 ibèric*

Iberian 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 served with tartare sauce*

**Chipirones a la andaluza..... 16,90 €**

*Calamarrets a l'andalusa*

Andalusian-style baby squid

**Gazpacho de tomates de temporada, cremoso de rúcula, pistachos y**

**aceite de albahaca..... 14,30 €**

*Gaspatxo de tomàquets de temporada, cremós de ruca, 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 (smokey grilled vegetables) served with homemade Cantabrian anchovies, a soft, fresh cheese and romesco*

# ENTRANTES

## ENTRANTS / OUR MAIN DISHES

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

Amanida de feta, tomàquest variats de temporada i confitats

Feta salad, assorted seasonal tomatoes and pickles

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

Albergínia a la brasa amb stracciatella i pesto vermell de pinyons

Grilled aubergine with stracciatella and a red pesto with pine nuts

**Tortilla de patata y jamón 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

Fried eggs with piquillo peppers, tartufata and shavings of ham

**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

# SEGUNDOS

## SEGONS / MAIN DISHES

**Pollo deshuesado a la brasa con tomillo y limón.....18,70 €**

*Pollastre desossat a la 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'alcocyt, menta i coriandre*

*Grilled Secreto (pork) served with our chumichurri, creamy avocado, mint and coriander*

**Costillar al horno a baja temperatura.....20,60 €**

*Costellar al forn a baixa tempreatura*

*Baked ribs at low temperature*

**Magret con patatas al horno, setas y mantequilla de romero.....22,20 €**

*Magret amb patates al forn, bolets i mantega de romaní*

*Duck breast with baked potatoes, mushrooms and rosemary butter*

**Solomillo de ternera a la brasa y guarnición a parte.....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'espinagues 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 €**

*Guarnicions / Side Dishes*

- Pan de romero  
*Pa de romaní / Rosemary Bread*
- Patatas al horno  
*Patates al forn / Baked potatoes*
- Patatas paja  
*Patates palla / Crispy shoestring potatoes*
- Pimientos del padrón  
*Peprots del padró / Padrón peppers*

**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 caramel 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 (Spanish-style French toast) 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*