MENÚS *de* NAVIDAD

2026/2027



ÁBAKO



Menú 1

Aperitivo de nuestra cocina

Servido al centro

Ensalada de rulo de cabra, uvas y vinagreta de pistachos

Tartar de atún con ceviche de aguacate, tomate y cebollita

Croquetas de jamón dehesa de Extremadura y patatera ibérica con miel

Dumplings de pato sobre salsa de ciruelas negras y sriracha

Arroz seco de rabo de toro

Cocina dulce individual

Coulant de chocolate negro con helado de vainilla

Bodega

Cerveza, agua, refrescos y vino tinto o blanco

Incluye dos consumiciones

Café o infusiones. Licor de la casa



39 €

Menú 2

Aperitivo de nuestra cocina

Servido al centro

Ensalada kimchi de gambones y sweet chili

Berenjenas en tempura de cerveza a la miel y soja

Gyozas de costilla ibérica al curry con salsa de coco y soja

Para terminar individual a elegir

Carrilleras de cerdo ibérico sobre patatas panaderas

Salmón con verduritas y salsa de curry

Cocina dulce individual

Flan de turrón de almendra sobre salsa de leche merengada

Bodega

Cerveza, agua, refrescos y vino tinto o blanco

Incluye dos consumiciones

Café o infusiones. Licor de la casa

45 €



Menú 3

Aperitivo de nuestra cocina

Servido al centro

Ensalada César extremeña

Samosas de verdura sobre hummus de calabaza asada

Boquerones en tempura de cerveza y mahonesa de lima

Para terminar individual a elegir

Presa asada con foie y salsa de uvas

Lomo asado de bacalao sobre pisto manchego gratinado con muselina de ajo

Cocina dulce individual

Nuestra Torrija

Bodega

Cerveza, agua, refrescos y vino tinto o blanco

Incluye dos consumiciones

Café o infusiones. Licor de la casa



51 €

Menú 4

Aperitivo de nuestra cocina

Servido individual

Selección de embutidos

Jamón D.O. Dehesa de Extremadura, Lomo Ibérico doblado a la manteca y quesos de nuestra tierra.

Servido al centro

Ensalada de perdiz Escabechada

Canelones de carrilleras ibéricas al curry rojo con bechamel de coco

Repápalos de bacalao sobre escabeche de piquillos y mojo verde

Para terminar individual a elegir

Entrecot de Lomo bajo de vaca madurada (250 Gr)

Merluza a la Donostiarra

Cocina dulce individual

Tarta fina de manzana con helado de pistacho

Bodega

Cerveza, agua, refrescos y vino tinto o blanco

Incluye dos consumiciones

Café o infusiones. Licor de la casa



64 €



Observaciones a tener en cuenta

Todos los menús son susceptibles de cambios, tanto en los platos como en la bodega, y se presupuestarán sin ningún compromiso.

Los entrantes de los menús se colocarán en el centro de la mesa y serán para compartir entre cada 4 comensales.

Todos los menús se servirán para mesa completa.

Es importante que nos informen con antelación sobre personas con posibles intolerancias o alergias alimentarias

Para cualquier duda o consulta, ponemos a su disposición los teléfonos y correo electrónico del restaurante:

924 96 11 16 696 43 14 28

reservas@abakorestaurante.com

Os deseamos

Feliz Navidad



ÁBAKO