



## **Para comenzar**

Pimientos rellenos de bacalao (Pieza)	2,95 €
Anchoa salazón sobre pan de chapata tomate y aceite de oliva	3,55 €
Morcilla de Burgos	7,90 €
Zorza de ibérico con patatas fritas y huevo frito	10,90 €
Croquetas caseras con salsa de tomate (7 unidades)	8,35 €
Revuelto al modo L'Abbraccio	8,90 €
Queso de cabra plancha con cebolla caramelizada	8,90 €
Magret de pato y gallo de corral en ensalada	11,95 €
Huevos estrellados con jamón, patatas fritas y pimientos	15,95 €
Pulpo a la gallega con cachelos	17,95 €
Jamón ibérico de bellota con tosta de chapata	21,90 €

## **Sopas, verduras y ensaladas**

Setas salteadas al ajillo	8,40 €
Setas empanadas con salsa ali-oli	8,95 €
Ensalada de queso de cabra	9,95 €
Espagueti al modo L'Abbraccio	8,90 €
Ensalada de langostinos	8,95 €
Lasagna al parmesano (especial)	9,95 €
Fuente de verduras naturales a la plancha	12,95 €

## **Carpaccios de Carne**

### **Especialidad gastronómica veneciana**

Parmesano (con finas láminas de queso Parmesano)	11,95 €
Con queso de cabra y canónigos	11,95 €
Pecorino (con queso de oveja y pimienta verde)	11,95 €
De cecina de León con almendras	11,95 €
Con setas y queso parmesado	11,95 €



Restaurante  
*L'abbraccio*

## **Carpaccios especiales**

### **Templados o fríos**

De solomillo (con foie de oca y piñones)	13,95 €
De solomillo (con champiñones y parmesano)	13,95 €
Avestruz (con láminas de calabacín plancha y queso)	13,95 €
De cebra (con parmesano y piñones)	13,95 €

## **Carpaccios de pescado**

De lubina y langostinos	12,95 €
De rape y salmón	12,95 €
De pulpo (gallego)	12,95 €

## Pescados

Arroz negro de choco, langostinos y guisantes	16,95 €
Tacos de bacalao a la romana con patatas fritas	17,95 €
Pez espada a la plancha con verduras y ali-oli	19,95 €
Chipirones de anzuelo encebollados	18,95 €
Lomos de merluza rellenos de salmón ahumado	20,95 €
Bacalao con refrito a la bilbaína	20,95 €
Pescado del día (consulte al camarero)	15,90 €
Cocochas de bacalao salsa verde	21,95 €
Merluza de Burela plancha, romana o gallega	20,95 €



## Horno de leña y parrilla

Presa de ibérico a la parrilla con patatas fritas y pimientos	16,95 €
Rabo de buey estofado con verduras y patatas	17,95 €
Chuletas de cordero lechal a la parrilla	17,95 €
Foie de oca a la plancha o con salsa de uvas	19,95 €
Solomillo de corzo con higos y puré de manzana	19,95 €
Solomillo de buey troceado al ajillo	21,95 €
Entrecote fileteado o entero parrilla o pimienta	19,90 €
Cordero lechal asado al horno de leña (precio por persona)	19,95 €
Centro de solomillo entero o fileteado parrilla o a la pimienta	22,95 €
Medallones de solmillo con foie	23,95 €
Escalopines de ternera al modo del L'Abbraccio	16,90 €

## Postres

Mousse de mandarina en lágrimas de chocolate	5,40 €
Tarta fina de manzana con helado (recién horneada)	5,90 €
Fresón templado con helado y azúcar morena	5,20 €
Arroz con leche (especial)	5,40 €
Tiramisú con tejas de almendras	5,90 €
Filloas rellenas de crema	5,90 €
Tarta de queso especial	5,40 €
Sorbete de helado de limón al cava	5,20 €
Zumo de naranja natural	5,40 €
Helados variados sobre fondo de una ligera crema	4,95 €
Café, té, infusiones	1,95 €



## Vinos y destilados para postres

Pago Vicario Merlot dulce	3,90 €
Oporto LBV Calem	4,25 €
"Tokay" Oremus, 4, Puttonyos	4,90 €
Moscatel "Gran Feudo de Chivite" (D.O. Navarra) 3,70 € Pedro Ximenez	4,90 €

7% I.V.A. no incluido