

## CURADOS EN SILENCIO Y CORTADOS AL MOMENTO

Jamón de bellota 100% Ibérico cortado a cuchillo  
D.O.P Los Pedroches

Cecina de Wagyu mimada en España

## ENSALADAS VEGANAS DE ABYA

Aguacate tatemado, berenjena aliñada y coco con  
picada de chiles

Pepino sunomono, zanahoria namasu y portobello con  
aliño de tofu y rabanitos

## ARROCES Y PASTAS CASERAS

Auténtico risotto cremoso de trufa y oro

“Linguini” casero de colmenillas a la crema

“Gnocchi” casero, crema de boletus, espárrago y  
espuma de parmesano

## PINCHITOS AL CARBÓN DE ENCINAS

Pulpo de la ría al pastor

Pintada de “bresse” y satay

Verduras de temporada asadas y romesco

## SUSHI DE AUTOR

Rolls de bogavante, bogavante poché y su tartar  
con caviar (650 gr Bogavante vivo)

Rolls de cebolleta negra y puntilla del atlántico

## LO QUE NOS GUSTA COMPARTIR

Guacamole dinamita con chicharrón  
de cochinitillo ibérico

Ensaladilla japonesa de Wagyu A-5  
sopleteado, origen Kagoshima

Croquetas, “las de siempre” de  
Jamón de bellota

Croquetas, “las elegantes” de Oro

Croquetas, “las espléndidas” de  
caviar oscetra iraní

Black cod balls

Taco de lenguado mediterráneo adobado y  
a la andaluza, crema de chile piquín y  
aguacate encurtido

Taco de secreto ibérico en salsa de jalapeño  
verde, cogollos y mahonesa de chile de  
árbol

Media búrger de Wagyu (100 grs), velo  
Ibérico, queso ahumado y salsa ABYA

Empanada melosa de costilla Black Angus  
a la brasa, berenjena a la llama,  
acompañada de tuétano

Bocado de guiso en milanesa de cerdo y  
jamón ibérico con salsa tártara

Co-Coliflor con caviar y anguila  
“mexi-yaki”

Picantón deshuesado, especiado y asado al  
carbón, acompañado de una salsa de  
cacahuete sutilmente picante

## ACOMPAÑAMIENTOS

Hongos tatemados al carbón y vinagreta de  
chiles

Elotes callejeros con alioli de tajín y epazote



## CRUDOS, CORTES Y LOS ALIÑOS DE MANUEL

“Pizzitas-sashimi” de atún rojo del mediterráneo  
y vinagreta de wasabi

Tartar de ventresca de atún rojo, yemitas y  
aliño de wasabi fresco

Tiradito de atún rojo del mediterráneo, aguachile  
verde de jalapeño y pipa de calabaza ahumada

Cebiche de lubina salvaje, vieira y hoja santa

Cebiche de pescado blanco, leche de tigre de  
mandarina, yuca y cilantro

Cebiche de jurel real (hamachi), pulpo y leche de  
tigre al estilo tradicional

## PESCADOS SALVAJES

Rodaballo salvaje con pil-pil de ajos fritos

Lenguado salvaje a la “meuniere”

Besugo del atlántico a la madrileña

## CARNES DE PASTO NATURAL

1,3 kg Tomahawk Reposado de Aberdeen-Angus Escocés

180 gr Solomillo Aberdeen-Angus Escocés

500 gr Rib-eye Reposado Aberdeen-Angus Escocés

80 gr Corte de lomo bajo de Wagyu A-5 de  
Kagoshima BMS II

## LOS DULCES VAN AL CORAZÓN

Flan de maíz dulce y trufa negra  
(Tuber Melanosporum)

Cenote “Xocolact”

Piña confitada y asada al josper

Tiramisú de pistacho y  
té matcha

Tarta de nubes  
y pasión