



CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



SESAME
SÉSAMO



NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN
GLUTEN



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



SHELLFISH
MOLUSCOS



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



PEANUTS
CACHAQUETES



MILK
LÁCTEOS



SULPHITE
SULFITO



SOYA
SOJA



LUPINS
ALTRAMUCES

PINTXOS

Ravioli relleno de setas y gambas		2.90€
Piruleta del cantábrico		9.50€
Txangurrito donostiarra		4.60€
Vieira a la parrilla		5.90€
Chipirón a lo Pelayo		4.80€
Brocheta de langostino con bacon		2.90€
Arroz con almejas		3.95€
Ensaladilla rusa		2.30€
Croquetas de txangurro		2.50€
Ostras rugosas (unidad)		2.20€
Ostras planas (unidad)		4.00€

Suplemento terraza +10%

Servicio pan por persona 1€



Zamburiñas (unidad)		2.20€
Taco de ternera con patatas y pimiento		7.90€
Bacalao confitado		3.90€
Tortilla de bacalao		2.90€
Cazuelita de kokotxas, berberechos y hongos		6.90€
Mejillón relleno		2.00€

RACIONES

Nasa de marisco		14.00€
Parrillada de verduras		6.50€
Calamares Begi Haundi		12.70€
Nécora a la plancha o cocida		47.00€/kg
Patatas bravas ABK		4.80€
Croquetas de txangurro		7.60€
Ensaladilla rusa		6.90€
Gambones a la plancha		8.00€
Gamba a la plancha (6 o 10 uds.)		8.50€/16.00€

Suplemento terraza +10%

Servicio pan por persona 1€



½ ración hongos a la plancha		
9.50€		
Mejillones al vapor		4.80€
Berberechos		9.50€
Degustación de ahumados		10.00€
Bonito a la parrilla		13,00€/24,00€
Ensalada de tomate con ventresca de bonito		10,00€/18,00€

LA CARTA

(precios IVA incluido)

PARA COMENZAR

Foie micuit con tostas de pasas y helado de manzana reineta		19.00€
Jamón Ibérico reserva de origen		22.00€
Alcachofas en salsa verde con almejas a la parrilla		17.00€
Croquetas caseras de txangurro y centollo		11.00€
Parrillada de verduras		17.00€

Suplemento terraza +10%

Servicio pan por persona 1€



Gambas blancas de Huelva a la plancha		
22.00€		
Ensalada templada de txangurro y su vinagreta de pimientos y verduras		18.00€
Hongos a la plancha con yema trufada		19.00€
Crema de marisco ABK con berberecho y langostino		15.00€
Almejas gallegas en salsa verde o parrilla		23.00€
Ensalada templada de vieiras, zamburiñas y langostinos con vinagreta de piñones		19.00€
Degustación de nuestros mejores ahumados (salmón, anchoa, bacalao, sardina y atún)		17.00€
Degustación de setas del país con yema trufada		24.00€

DE NUESTRO VIVERO AL PLATO

Ostra rugosa		2.50€/u
Ostra plana		4.00€/u
Centollo o buey cocido en agua de mar		26.00€/kg
Cigala a la parrilla		12.00€/unidad
Bogavante a la parrilla o cocido		88.00€/kg
Nécoras a la plancha		48.00€/kg

Suplemento terraza +10%

Servicio pan por persona 1€



NASA DE MARISCOS 2 PERSONAS (6 langostinos, 500 g mejillones al vapor, 8 zamburiñas, 2 cigalas, 8 almejas a la parrilla y bogavante a la parrilla o cocido)   (mínimo 1h de antelación cierre cocina) 130.00€ (2 pers.)

SABOR A MAR

Kokotxas en salsa verde o a la parrilla con zamburiñas	   	33.00€
Merluza en salsa verde con almejas	  	24.00€
Chipirones encebollados tipo pelayo		22.00€
Chipirones en su tinta con guarnición de arroz al ajillo	 	22.00€
Pulpo asado a la gallega		26.00€
Bacalao a la parrilla sobre piperrada y su pil-pil	 	22.00€
Txangurro a la donostiarra	   	21.00€

A LA PARRILLA

Rodaballo		75.00€/kg
Besugo		84.00€/kg
Lenguado		85.00€/kg
Merluza		24.00€/kg

Suplemento terraza +10%

Servicio pan por persona 1€



Taco de bonito del norte 

24.00€/kg

NUESTRAS ESPECIALIDADES (20 MINUTOS)

Arroz con almejas  19.00€

Arroz con bogavante (2 personas)     64.00€

Caldereta de bogavante, pescados y langostinos (2 personas)
     64.00€

CARNES

Solomillo con guarnición de patatas y pimientos 26.00€

Cordero lechal asado al horno a baja temperatura con su jugo y patatas fritas 25.00€

Txuletón parrilla 54.00€/kg

POSTRES

Torrija caramelizada con helado de yogurt con queso y frutos rojos      7.50€

Coulant de chocolate con helado de pistacho     7.50€

Pantxineta casera con helado de vainilla     7.50€

Suplemento terraza +10%

Servicio pan por persona 1€



Sorbete de limón o mandarina al cava 

7.50€

Tarta de queso con helado de yogur

con queso y frutos rojos      7.50€

Cuajada casera con miel y nueces   7.50€

Queso Idiazabal con nueces y membrillo    8.00€

Tarta de trufa con helado de vainilla      7.50€

Surtido de helados (mandarina, limón, mango, chocolate, yogurt,
vainilla, pistacho y queso con frutos rojos)   7.50€

MENÚ DEGUSTACIÓN ABK (2 pax)     
(mínimo 1h de antelación cierre cocina)

Hongos con yema trufada

Gamba blanca de Huelva

Bonito parrilla o encebollado

½ Bogavante a la plancha o cocido

Taco de chuleta y sus pimientos asados

Degustación de postres

Suplemento terraza +10%

Servicio pan por persona 1€



69.00€/pax

VINOS

*también copa

TINTOS

EMILIO MORO. Ribera del Duero (Tempranillo)*	31.00€
PAGO DE CARRAOVEJAS. Ribera del Duero (Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot)	46.00€
MALLEOLUS. Ribera del Duero (tinto fino)	59.00€
PORTIA PRIMA Ribera del Duero	29.00€
PORTIA TRIENIA Ribera del Duero	65.00€
VALTRAVIESO Ribera del Duero*	19.00€
CAMPILLO 57 Reserva Rioja (Tempranillo, graciano)	48.00€
CAMPILLO Crianza Roja (Tempranillo)*	19.00€
CAMPILLO Crianza Roja MAGNUM 1.5 L	37.00€
BALENCIOSO Reserva Rioja MAGNUM 1.5 L	65.00€
BAIGORRI Crianza Roja (Tempranillo, Gamacha)*	19.00€
RODA. Reserva Rioja (Tempranillo, graciano)	41.00€
MAURO (Tempranillo, syrah)	46.00€
SAN ROMAN. Toro (Tinta toro)	44.00€

BLANCOS

CHIVITE LAS FINCAS. Tres riberas (Garnacha tinta y blanca)	27.00€
--	--------

Suplemento terraza +10%

Servicio pan por persona 1€



ANDLAU Alsacia (Riesling)	
28.00€	
BOTT GEYL Alsacia (Gewurztraminer)	32.00€
LOLO Rias Baixas (Albariño)*	18.00€
TERRAS GAUDAS Rias Baixas (Albariño, loureiro, caiño blanco)	24.00€
LAGAR DO MERENS Ribeiro (Treixadura, lado)	24.00€
POLIGONO 10 Rueda (Verdejo)*	18.00€
ENATE 234 Somontano (Chardonnay)*	18.00€
O'RONCAL Valdeorras (Godello)*	16.00€
REZABAL ARRI Getaria (Txakoli)	15.50€
CAMPILLO Rioja (Viura, Chardonnay)*	19.00€
GRAN BAZAN (Albariño)	19.00€
PORTIA Rueda (Verdejo)*	18.00€
LUIS CAÑAS VIÑAS VIEJAS Rioja	23.00€

ROSADOS

CRESTA ROSA Ampurdam	13.00€
GRAN FEUDO CHIVITE	15.00€

CAVAS

MISTINGUETT BRUT (Xare-lo, Macabeu, Parellada)*	18.00€
GRAMONA IMPERIAL (Xare-lo, Chardonnay, Macabeu)	35.00€
LÒRIGAN AIRE ROSE (Pinot Noir, Xare-lo)	26.00€

CHAMPAGNES

NICOLAS FEUILLATE (Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)*	65.00€
TAITTINGER BRUT RESERVE (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot meunier)	75.00€



TAITTINGER BRUT ROSE (Pinot Noir, Chardonnay)

80.00€

VENTA DIRECTA

***preguntar precios en el restaurante**

Almeja marinera gallega

Almeja marinera gallega superior n.1

Almeja limón gallega n.0

Almeja limón gallega extra (por encargo)

Berberecho

Bígaro

Bogavante del país*

Buey*

Camarón*

Carabinero

Centollo*

Cigala (por encargo)

Gamba blanca de Huelva

Gambón

Suplemento terraza +10%

Servicio pan por persona 1€



Langosta (por encargo)*

Langostino

Mejillón de O'Grove

Muelas “de buey”

Nécora*

Ostra rugosa (ud)

Ostra plana (ud)

Percebe (por encargo)

...

Suplemento terraza +10%

Servicio pan por persona 1€