



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 Ampurdan	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€