

# ABBIOCCO

- RISTORANTE ITALIANO -

## Entrante

Burrata fresca con pesto de pistachos, crujiente de pan y brotes tiernos.

*Carpaccio* de calabacín con vinagreta de frambuesa, piñones tostados y lascas de parmesano *reggiano* DOP.

*Carpaccio* de pulpo con pesto de tomates secos.

*Carpaccio* de buey con lima y parmesano *reggiano* DOP.

Ensalada de pollo de corral a la brasa con champiñón *Portobello* y vinagreta de almendras.

Tartar de atún rojo con aguacate y pesto de wasabi.

Canelón relleno de pato y manzana caramelizada con bechamel de trufa negra.

Huevo *poché* cocinado a baja temperatura, con setas y crema de patata y trufa blanca.

*Caprese* con tomate de la huerta y *mozzarella* rota de búfala.

Tartar de tomate, aguacate, crujiente de pan y sardina ahumada.

Lasaña de rabo de toro gratinada con bechamel de trufa negra.

Crema de calabaza *butternut* asada en brasa con pipas y lascas de parmesano *reggiano* DOP.

## Principal

*Pappardelle* con *bolognesa* de buey del Valle del Esla y lascas de *parmigiano* DOP.

*Ricetta tradizionale di spaghetti* carbonara con guanciale y huevos ecológicos.

Pizza a elegir.

*Risotto ai frutti di mare* y atún rojo.

*Risotto* de vaca vieja gratinado en horno de brasa.

Costillar ibérico cocinado 14 horas a baja temperatura y acabado en horno de brasa.

Salmón a la brasa con crema de queso *talleggio* y trigueros asados.

Burger de buey del Valle del Esla en pan brioche, cebolla caramelizada, mahonesa de trufa negra y queso *pecorino*.

Entrecot de rubia gallega madurada a la brasa 200gr. (+ 4€ de suplemento)

Bacalao a la brasa con crema de *finocchio affumicato*.

*Tagliata* ibérica Joselito a la brasa.

*Risotto* de pato y foie. (+ 2€ de suplemento)

*Panciotti* relleno de foie y pera con trufa negra y avellana crocanti.

*Saqueti* relleno de jamón de bellota Joselito salteado sobre crema suave de queso *talleggio*.

## Dolci - Postres

*Tiramisú* con Savoiardi, café 100% Arábica y queso *mascarpone*.

*Pannacotta fior di latte* con maracuyá.

Hojaldre de manzana al horno con helado de vainilla de Tahiti.

Suflé al horno de chocolate negro con corazón de chocolate blanco y helado de *straciatella*.

*Carpaccio* de piña con *gelato di limone* siciliano y jengibre.

Tarta de limón con merengue quemado.

Tarta de queso con frutos del bosque y helado *mascarpone*.

Brownie de pistachos y helado de vainilla de Tahiti.

*Frappé* de frutos rojos con *champagne* Moët Chandon y vodka Belvedere.

Helado de yogurth griego con *frutti di bosco*.

13,90 €

(el precio incluye un entrante, un principal y el postre)