



# Abbasid

Cocina tradicional y artesana del mediterráneo

abbasid\_restaurant

## ENTRANTES

<b>Cesta de Krissinis</b>	2,20
Surtido de sticks griegos con sabores a: Tomate seco y pesto, orégano, espinacas, sésamo y pipas.	
<b>Paté Campagne</b>	9,50
Un clásico francés que no podía faltar acompañado de un delicioso pan de algarroba y mermelada de pétalos de rosa.	
<b>Baba ganoush</b>	9,50
Delicioso puré libanés a base de berenjena asada con un toque de limón y pasta de tahini.	
<b>Hummus</b>	9,90
Elige entre: tradicional, con aguacate o con remolacha. Acompañado de nuestro pan souvlaki y crudités de zanahoria.	
<b>Garbanzos con langostinos</b>	9,50
Plato caliente de garbanzos, cocinado a fuego lento con langostinos en nuestro caldo casero. Nuestro plato estrella.	
<b>Gambas al ajillo</b>	11,50
Nuestro plato más castizo. Preparado con aceite de oliva virgen extra y un toque de guindilla.	
<b>Sardinias ahumadas</b>	11,50
Lomos de sardina ahumada en madera de haya, acompañados de pimientos cherry rellenos de queso crema.	

## PARA COMPARTIR

*Atrévete con nuestras mejores opciones para compartir*

<b>Camembert al horno</b>	10,90
Con un toque dulce de miel y hierbas aromáticas provenzales, acompañado de krissinis.	
<b>Mezze vegetal</b>	15,50
Hummus tradicional, tabulé clásico, dolmas, rollitos de berenjena, falafel, samosas vegetales y pan souvlaki.	
<b>Mezze de carne</b>	15,90
Pollo campero, queso feta, ahumado, ensalada de acelunas, rollitos de espinaca, samosas de cordero y pan souvlaki.	

## ENSALADAS

<b>Ensalada Griega</b>	11,90
Ensalada mediterránea con base de lechuga, acompañada de tomate fresco, aceitunas negras, cebolla, queso feta y semillas de calabaza. Terminada con salsa de yogurt.	
<b>Ensalada Templada</b>	13,00
Mezcla de lechuga, pollo campero, judías verdes, dados de mango y nueces, bañada con nuestra salsa de yogurt.	
<b>Ensalada Imperial</b>	13,90
Cremosa burrata acompañada de tomate semiseco, brunoise de tomate, pepino y cebolla roja terminada con un toque de nueces sobre una cama de rúcula fresca.	
<b>Ensalada con salmón ahumado</b>	13,90
Mezcla de lechuga, salmón ahumado, naranja y granada. Terminada con nuestra vinagreta especial.	

## PRINCIPALES

<b>Boeuf Bourguignon</b>	19,90		
Tiernos cortes de solomillo guisados lentamente con cebolla, bacon y vino tinto. Servido sobre un cremoso puré de patata casero.			
<b>Lomo de atún</b>	19,00		
Atún rojo a la plancha sobre una cama de bimi, espárragos y tomates cherry. Acompañado de nuestras dulces batatas			
<b>Solomillo</b>	19,90		
Corte tierno y jugoso de carne 100% de origen nacional, acompañada de nuestra salsa de pimienta negra, verduras a la parrilla y patatas fritas. Elige entre sal en escamas o sal rosa del Himalaya.			
<b>Mousaka</b>	15,50		
Deliciosas capas de berenjena asada en salsa de tomate y bechamel. Puedes elegirlo con carne o en su versión vegetariana.			
<b>Hamburguesa</b>	14,50		
Carne de ternera 100% nacional, sobre pan de cristal, queso ahumado y trío de verduras asadas con un toque de nuestras salsas de yogurt y miel y mostaza. Acompañada de patatas fritas.			
<b>Pasta Cevzili Eriste</b>	15,50		
Nidos de pasta con salsa de yogurt, pollo marinado, nueces y menta. Un clásico de la comida turca.			
<b>Pasta Zymariká</b>	14,50		
Nidos de pasta salteados al ajo, con alcachofas, tomates secos y un baño de aceite de oliva virgen extra			
<b>Pasta Kerkira</b>	16,50		
Nidos de pasta salteados al ajo, combinados con vieiras y langostinos, tomates secos y nuestra salsa casera de mariscos.			
<b>Lahmacun y pizzas artesanales.</b>			
<b>Masa italiana</b>	+1 €		
El Lahmacun es una pizza tradicional de origen turco que consta de una finísima masa de harina de trigo cubierta con una característica mezcla de carne picada, perejil, pimiento morrón y especias horneada lentamente. También puedes elegir nuestra pizza con masa italiana hecha artesanalmente.			
<b>Exótica</b>	13,50		
Pizza con pollo, queso feta, dados de piña, orégano y rúcula.			
<b>Cynara</b>	14,90		
Pizza con pollo, alcachofa, tomate semiseco, queso feta, rúcula y orégano.			
<b>Ankara</b>	14,50		
Pizza con mezcla de nuestros cuatro quesos: ahumado, curado de cabra, halloumi y feta.			
<b>Vegetal</b>	12,90		
Queso de cabra, tomate semiseco, pasas, orégano y rúcula.			
<b>Tabulé</b>			
Plato tradicional de origen libanés a base de cous cous, perejil y pasas. Pruébalo en nuestras diferentes versiones.			
<b>Clásico</b>	12,90	<b>Marisco</b>	15,50
<b>Pollo</b>	13,90	<b>Verduras</b>	13,50
<b>Tajine</b>			
Prueba nuestra versión de este delicioso plato de origen marroquí.			
<b>Pollo</b>	17,90	<b>Verduras</b>	16,90

## DÜRÜMS Y PITAS

Con todo el sabor y tradición de siempre.	
<b>Dürüm Tradicional</b>	9,90
175g de pollo campero, ensalada campestre, cebolla, tomate, salsa picante y salsa de yogurt.	
<b>Dürüm Veggie</b>	10,90
Cous cous, ensalada campestre, mix de verduras, pasas, garbanzos, salsa de yogurt y salsa de mostaza y miel.	
<b>Dürüm Fez</b>	11,90
175g de pollo campero, ensalada campestre, hummus tradicional, pimiento rojo y verde, salsa picante y salsa de yogurt.	
<b>Pita Tradicional</b>	9,90
175g de pollo campero, ensalada campestre, cebolla, tomate, salsa picante y salsa de yogurt.	
<b>Pita Greens</b>	10,90
Con hamburguesa de habas y espinacas, ensalada campestre, tomate, salsa de yogurt y salsa de mostaza y miel.	
<b>Pita Tunez</b>	11,90
175g de pollo campero, ensalada campestre, cebolla frita y salsa de mostaza y miel.	

## POSTRES

*El toque dulce para terminar*

<b>Kadaif</b>	2,20
Dulce artesanal de masa de filo en dos deliciosas presentaciones: crema o pistacho.	
<b>Trufas</b>	3,20
Heladas de chocolate negro.	
<b>Revani de coco</b>	6,90
Delicioso bizcocho de coco acompañado de helado.	
<b>Yogurt griego</b>	5,90
Elige entre nuestras dos opciones: con mermelada de pétalos de rosa y nueces o con mango, nueces y miel. Te lo recomendamos con un toque de Cointreau.	
<b>Tartas de queso</b>	7,20
Deliciosas tartas artesanales con queso ecológico gallego y base de galleta. Elige entre su versión clásica, con chocolate belga o con café.	
<b>Helados artesanales</b>	5,00
Yogurt con frutos del bosque, chocolate, vainilla o fresa.	

## VINOS TINTOS

<b>Cría cuervos. Ribera del Duero</b>	3,90 / 20,90
Tempranillo 100 % de color rojo intenso con matices frescos y aroma afrutado que conducen a un final balsámico. 8 meses en barricas 100 % roble francés Allier.	
<b>Vegazar. Ribera del duero</b>	3,90 / 20,90
Color rojo rubí, en boca perfecta armonía entre la fruta madura y la madera. Ha permanecido 12 meses en barrica de roble francés 100% uva tinta del país.	
<b>Pago de los Capellanes 2017. Ribera del Duero</b>	35,00
Color rojo picota, con intensos aromas a frutas rojas y negras, de matices especiados y un regaliz muy marcado. En la boca se muestra amplio, fresco y equilibrado. 12 meses en barrica de roble francés.	
<b>5 Oros Rioja</b>	3,50 / 20,50
Color rojo intenso con notas violetas. Nariz con notas especiadas pimienta negra, clavo y regaliz. Boca larga, amplia pero suave y sedosa; buena acidez con un final dulce y agradable.	
<b>Organic and Orgasmic</b>	3,90 / 22,50
Tempranillo ecológico de vendimia manual, procedente de viñedos feromónicos.	
<b>Muga Crianza 2017. Rioja</b>	37,00
Color rojo rubí de capa media, con aromas de frutos del bosque, regaliz y chocolate. En paladar muestra toques de granos de café tostado y fruta madura con un final prolongado.	

## VINOS BLANCOS

<b>Cría cuervos. Rueda</b>	3,90 / 20,90
Verdejo 100 %, brillante en copa con aromas frescos y ligeras notas de anís e hinojo. En el paladar es seco, de cuerpo medio y acidez refrescante	
<b>Cuatro Sauvays Sauvignon</b>	3,90 / 20,90
Uva 100% Sauvignon Blanc, fresco y equilibrado y con una mezcla de frutas tropicales y verdes blancas.	
<b>Pinot Grigio delle venezie</b>	3,50 / 20,50
De color amarillo con reflejos verdosos. En nariz notas florales que recuerdan el aroma de las flores de acacia, con matices de pera.	
<b>Organic and Orgasmic</b>	3,90 / 22,50
Amarillo pálido con reflejos verdosos. Fruta blanca madura, fondo cítrico y floral.	
<b>Mareas Vivas. Rías Baixas</b>	3,90 / 20,90
Vino blanco con uva albariño 100%. Brillante de color pajizo, amplio, fresco, afrutado y equilibrado.	
<b>Mar de Frades. Rías Baixas</b>	35,00
Albariño 100 %, color limón pálido con reflejos de lima dulce, de aromas florales, con notas de lichi, hierba fresca y pera blanquilla. En el paladar, se presenta vivo, salino y armonioso	

## CHAMPAGNE, CAVA & PROSECCO

<b>Segura Viudas Rosé</b>	5,00 / 30,00
Cava refrescante y equilibrado de color rosa claro y luminoso, con notas de salmón o piel de cebolla, borde pálido y espuma delicada con aromas a fresa, grosella y granadina.	
<b>Segura Viudas Reserva Heredad</b>	6,00 / 35,00
Color amarillo pajizo, burbuja pequeña con aromas de su crianza en lías, apareciendo al final leves toques de miel, fruta y pétalos.	
<b>Veuve Clicquot Yellow Label</b>	50,00
Brillante color amarillo con diminuta burbuja. Aromas intensos de fruta blanca, notas de frutos secos y toques de vainilla.	
<b>Veuve Clicquot Rosé</b>	60,00
Tonos de cereza roja de media intensidad. Cereza pronunciada y especias. Elegante, delicado y cálido.	

## COCTELERÍA

<b>Devil's Margarita</b>	<b>Espresso Martini</b>
Tequila, lima, Cointreau y vino tinto.	Vodka, café, vainilla y kahlúa.
9,00	8,00
<b>Aperol Spritz</b>	<b>Vainilla Chaitini</b>
Aperol y cava.	Vodka, té negro chai, vainilla y Frangelico.
9,00	8,00
<b>Fruit Tingle</b>	<b>Tequila Sunrise</b>
Vodka, lima, blue curaçao y granadina.	Tequila, zumo de naranja y granadina.
8,00	9,00
<b>Tabletone</b>	<b>Eastside</b>
Baileys, Frangelico, Kahlúa, sirope de chocolate y nata líquida.	Ginebra, menta, pepino y lima.
9,00	9,00
<b>Eastside 8 Hold Up</b>	<b>Mojito</b>
Vodka, zumo de piña, Aperol, lima y fruta de la pasión.	Ron blanco, hierbabuena y lima.
9,00	9,00
<b>Mojito Fresa</b>	<b>Margarita</b>
Ron blanco, puré de fresa, hierbabuena y lima.	Tequila, Cointreau y lima.
9,00	9,00
<b>Margarita Mango Frozen</b>	<b>Strawberry Daiquiri</b>
Tequila, Cointreau, puré de mango y lima.	Ron blanco, puré de fresa, granadina y lima.
10,00	9,00
<b>Electric Lemonade</b>	<b>Original Long Island Ice Tea</b>
Vodka, blue curaçao y lima.	Vodka, ginebra, ron añejo, tequila, Cointreau y lima.
9,00	10,00
<b>Pornstar Martini</b>	<b>Mango Mai-Tai</b>
Vodka, fruta de la pasión, vainilla y lima. Acompañado de un chupito de cava.	Ron añejo, Malibú, zumo de piña, puré de mango y lima.
9,00	10,00

## SIN ALCOHOL

<b>Strawberry Daiquiri</b>	<b>Arnold Palmer</b>	<b>Mojito</b>	<b>Mojito de fresa</b>
Puré de fresa, granadina y lima	Té negro, lima y limón	Hierbabuena y lima	Puré de fresa, hierbabuena y lima
5,90	5,90	5,90	5,90

## DESTILADOS

<b>Ginebra</b>	<b>Ron</b>
Beefeater 10,00	Barceló añejo 12,00
Beefeater Pink 10,00	Brugal añejo 11,00
Bombay Sapphire 11,00	Bacardí Carta Blanca 10,00
Puerto de Indias 10,00	Ron Havana 7 14,00
Seagrams 12,00	
Tanqueray 12,00	<b>Vodka</b>
Hendricks 14,00	Eristoff 10,00
<b>Whisky</b>	Absolut 12,00
Jameson 11,00	Smirnoff 11,00
Johnnie Walker Red 11,00	
Ballantine's 12,00	<b>Tequila</b>
Jack Daniel's 13,00	Olmeca reposado 11,00
Jim Beam Bourbon 10,00	José cuervo reposado 12,00
Cardhu 14,00	

## CAFÉS ESPECIALES

<b>Café Irlandés</b>	<b>Café Toledo</b>
Café, whiskey y azúcar flambéada.	Café, Kahlúa, Baileys, sirope de chocolate y nata montada.
6,90	6,50

**Atrévete a probar nuevas combinaciones y disfruta de tu bebida favorita con MONSTER ENERGY® (+1,50 €)**

\*Coctelería y destilados sujetos a disponibilidad del local.

\*Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

abbasid\_restaurant