



Pregunta per la
nostra gama de
conserves Gourmet

■ TAPES / PLATETS A COMPARTIR

- 🍷 **Patates braves** les clàssiques tallades a mà, salsa brava i allioli (1,2,7,8) 5,00€
- 🍷 **Papes arrugades** amb "mojo" verd al estil Canari (7) 5,00€
- Degustació de croquetes** (2 d'ous estrellats, 2 de cecina, 2 d'albergínia i formatge de cabra, 2 de boletus i foie) (1,2,3) 8,00€
- 🍷 **Farcellets de formatge** a l'estil marroquí acompanyat d'escalivada (1,2,3,4) 6,50€
- 🍷 **Falàfels** amb salsa de iogurt (1,2,7,9) 6,50€
- Calamars Andalus** (1) 6,50€
- 🍷 **Calamars amb ceba** en la seva salsa (Berliner Weisse) (1,7) 6,50€
- 🍷 **Mousse d'albergínia fumada i de carbassa** amb torradetes (1,5) 5,50€
- Daus de pollastre fregit** al estil Japonès Karaage (1,5) 7,00€
- Caneló centenari** clàssic d'Abirradero! (1,2,3) 8,50€
- Tataki de tonyina** amb algues wakame (4,5) 8,50€
- 🍷 **Hoppy salmó** marinat amb llúpul i cítrics acompanyats de tempura de verdures(1) 9,50€
- Paella a la marinera** (por persona) (6,7) 9,50€
- 🍷 **Pasta fresca tagliatelle** amb verdures saltejades (1,3,5,6) 8,50€
(picant i parmessà ratllat opcional i inclòs)(2)
- Tagliata (carn marcada i filetejada)** de vedella i ploma ibèrica acompanyada de graten de verdures (2) 14,00€
- 🍷 **Cua de Bou** estofada (Quadrupel) (1, 8) 14,00€
- Pota de Pop a la brasa** amb parmentier de patata (2) 14,00€
- 🍷 **Cevitxe de reig** al estil Peruà (Sour Beer) (1) 9,50€

■ AMANIDES

- 🍷 **Amanida de quinoa:** Vinagreta clàssica, mescla d'enciams, quinoa i vegetals en vinagre (9) ... 6,50€
- 🍷 **Amanida tipus Waldorf:** Maionesa especial, poma àcida, api i fruits secs (2,3,8) 7,00€

■ HAMBURGUESES

(amb salsa a escollir i acompanyades amb patates)

- Hamburguesa dels valents:** Vedella Black Angus de 200g amb enciam, formatge, ceba, tomàquet, ou i salsa especial Abirradero (1,2,3,7,9) 12,50€
- Hamburguesa de pollastre:** Pit arrebossat amb ceba confitada, formatge, tomàquet, enciam i salsa barbaicoa casolana (1,2) 8,50€
- 🍷 **Hamburguesa vegana:** (Llenties, pastanaga, api, julivert, ceba, quinoa i espècies) amb tomàquet, ceba, enciam i algues wakame. Salsa a escollir (1,5) 9,50€
- Bratsburg Abirradero:** Amb mozzarella, cogombres i ceba vermella en conserva artesana, mostassa de la casa i acompanyat d'amanida alemanya de patata (1,2,9) 7,50€

■ REFRESCS NATURALS

- Cola natural** 3,00€
- Llimonada amb menta** 2,50€

■ KOMBUTXES

Refrescs de tè fermentats (sense alcohol ni gas) elaborats amb ingredients ecològics.

- Demeter:** amb poma i pera 3,00€
- Samedi:** amb fruits del bosc ... 3,00€
- Balam:** amb cafè 3,00€

■ POSTRES

- 🍷 **Birramisú** (Stout) (1,2,3) 5,50€
- Coulant** de xocolata (2) (Sense Gluten) 4,50€
- 🍷 **Flam de formatge** amb caramel de llúpul (1,2,3) 5,00€
- 🍷 **Músic cerveser:** Porró de cervesa belga i fruits secs (1,8) 6,50€
- Crema Catalana** (2,3) 4,50€
- 🍷 **Cervesa llaminera:** Gelatina de cervesa amb gelat de turró i espuma cítrica (1,2) 6,00€

■ TAULES

(inclouen pa amb tomàquet) (1)
Pa amb tomàquet extra (1) 2,50€

🍷 Assortiment de formatges:

Parmessà, blau, semisec d'ovella i vaca (2,8)

Taula d'embotits de la terra:

Llonganissa, fuet, cap de llom, bull negre i secallona

Taula mixta de formatges i embotits de la terra (2)

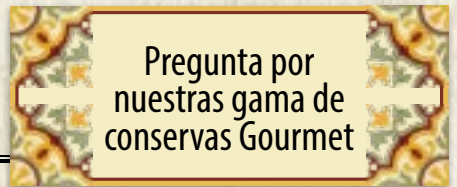
Taula de pernil ibèric

Taules 13,50€

🍷 Fet amb **cervesa o llúpul**
🍷 Apte per **vegetarians**

Al·lèrgens: 1. Gluten 2. Làctis 3. Ou 4. Sèsam 5. Soja
6. Marisc 7. All 8. Fruits secs 9. Mostassa





■ TAPAS/ PLATILLOS A COMPARTIR

- 🍷 **Patatas bravas** las clásicas, cortadas a mano, salsa brava y alioli (1,2,7,8) 5,00€
- 🍷 **Papas arrugadas** con mojo verde al estilo Canario (7)..... 5,00€
- Degustación de croquetas** (2 de huevos estrellados, 2 de cecina, 2 de berenjena y queso de cabra, 2 de boletus y foie) (1,2,3) 8,00€
- 🍷 **Saquitos de queso** estilo marroquí acompañados de escalivada (1,2,3,4) 6,50€
- 🍷 **Falafeles** con salsa yogur (1,2,7,9) 6,50€
- Calamares a la Andaluza** (1) 6,50€
- 🍷 **Calamares encebollados** en su salsa (Berliner Weisse) (1,7) 6,50€
- 🍷 **Mouse de berenjena ahumada y de calabaza** con tostaditas (1,5) 5,50€
- Dados de pollo frito** estilo Japonés Karaage (1,5) 7,00€
- Canelón centenario** ¡Clásico de Abirradero! (1,2,3) 8,50€
- Tataki de atún** con algas wakame (4,5) 8,50€
- 🍷 **Hoppy salmón** marinado con lúpulo y cítricos acompañado de tempura de verduras (1)..... 9,50€
- Paella a la marinera** (por persona) (6,7)..... 9,50€
- 🍷 **Pasta fresca tagliatelle** con verduritas salteadas (1,3,5,6) 8,50€
(picante y parmesano rallado opcional e incluido)(2)
- Tagliata (carne marcada y fileteada)** de ternera y pluma ibérica acompañada de gratén de verduras (2) 14,00€
- 🍷 **Rabo de buey** estofado (Quadrupel) (1, 8)..... 14,00€
- Pata de pulpo a la brasa** con parmentier de patata (2) 14,00€
- 🍷 **Ceviche de corvina** al estilo Peruano (Sour Beer) (1) 9,50€

■ ENSALADAS

- 🍷 **Ensalada de quinoa:** Vinagreta clásica, mezcla de lechugas, quinoa y encurtidos (9) 6,50€
- 🍷 **Ensalada tipo Waldorf:** Mayonesa especial, manzana ácida, apio y frutos secos (2,3,8) 7,00€

■ HAMBURGUESAS

(con salsa a escoger y acompañadas de patatas)

- Hamburguesa de los valientes:** Ternera Black Angus de 200g con lechuga, queso, cebolla, tomate, huevo y salsa especial Abirradero (1,2,3,7,9) .. 12,50€
- Hamburguesa de pollo:** Pechuga rebozada con cebolla confitada, queso, tomate, lechuga y salsa barbaocoa casera (1,2) 8,50€
- 🍷 **Hamburguesa vegana:** (Lentejas, zanahoria, apio, perejil, cebolla, quinoa y especias) con tomate, cebolla, lechuga y algas wakame. Salsa a elegir (1,5) 9,50€
- Bratsburg Abirradero:** Con mozzarella, pepinillo y cebolla roja en conserva artesana, mostaza de la casa y acompañado de ensaladilla alemana de patata (1,2,9) 7,50€

■ REFRESCOS NATURALES

- Cola natural** 3,00€
- Limonada con menta** 2,50€

■ KOMBUCHAS

Refrescos de té fermentados (sin alcohol ni gas) elaboradas con ingredientes ecológicos.

- Demeter:** con manzana y pera 3,00€
- Samedi:** con frutos del bosque 3,00€
- Balam:** con café 3,00€

■ POSTRES

- 🍷 **Birramisú (Stout)** (1,2,3) 5,50€
- Coulant** de chocolate (2) (Sin Gluten) 4,50€
- 🍷 **Flan de queso** con caramelo de lúpulo (1,2,3) 5,00€
- 🍷 **Músico cervecero:** Frutos secos y cerveza belga (1,8) 6,50€
- Crema Catalana** (2,3) 4,50€
- 🍷 **Cerveza golosa:** Gelatina de cerveza con helado de turrón y espuma cítrica (1,2) 6,00€

■ TABLAS

(incluye pan con tomate) (1)

- Pan con tomate extra (1) 2,50€
- 🍷 **Surtido de quesos:** Parmesano, azul, semiseco de oveja y vaca (2,8)
- Tabla de embutidos de la tierra:** Longaniza, fuet, lomo, bull negro y secallona
- Tabla mixta de quesos y embutidos de la tierra** (2)
- Tabla de jamón ibérico**

Tablas 13,50€

🍷 Hecho con **cerveza o lúpulo**
🍷 Apto para **vegetarianos**

Alérgenos: 1. Gluten 2. Lácteos 3. Huevo 4. Sésamo 5. Soja
6. Marisco 7. Ajo 8. Frutos secos 9. Mostaza





Ask for
our range of
Gourmet preserves

■ TAPAS/TO SHARE

- 🍷 **Abirradero's "Bravas" classic hand cut fries**
with a spicy "brava" aioli sauce (1,2,7,8) 5,00€
- 🍷 **Canarian wrinkly potatoes** with our homemade green Mojo sauce (7) 5,00€
- Assortment of croquettes** (2 cecina meat, 2 eggplant and goat cheese,
2 Boletus and foie and 2 "huevos estrellados" -fried eggs with meat-) (1,2,3) 8,00€
- 🍷 **Moroccan style crispy cheese pouches** with grilled vegetables (1,2,3,4) ... 6,50€
- 🍷 **Falafels** with yogurt dip (1,2,7,9) 6,50€
- Fried calamari** Andaluze style (1) 6,50€
- 🍷 **Calamari with onion and beer** (Berliner Weisse) Catalan Style (1,7) 6,50€
- 🍷 **Smoked eggplant mousse and pumpkin mousse** with toast (1,5) 5,50€
- Fried chicken cubes** (Japanese Karaage-style) (1,5) 7,00€
- Meat cannelloni** with béchamel, an Abirradero classic! (1,2,3) 8,50€
- Tuna tataki** with wakame seaweed (4,5) 8,50€
- 🍷 **Hoppy salmon** marinated in hops and citrus fruits, vegetable
tempura on the side (1) 9,50€
- Seafood paella** (serves 1) (6,7) 9,50€
- 🍷 **Fresh tagliatelle pasta** with sautéed vegetables (1,3,5,6) 8,50€
(Spicy and grated Parmesan optional and included)(2)
- Beef and pork belly Tagliata** (i.e., sliced) with gratin vegetables (2) 14,00€
- 🍷 **Classic oxtail, slow-cooked in beer** (Quadrupel) (1, 8) 14,00€
- Grilled octopus** with parmentier potatoes (2) 14,00€
- 🍷 **Peruvian sea bass ceviche** (Sour Beer) (1) 9,50€

■ SALADS

- 🍷 **Quinoa salad:**
Classic vinaigrette, mesclun, quinoa
and pickled vegetables(9) 6,50€
- 🍷 **Waldorf salad:**
Our special mayonnaise, sour apple,
celery and dried fruit (2,3,8) 7,00€

■ BURGERS

(with sauce to choose and fried potatoes)

- Burger for the Brave:**
Black Angus beef (200 g) with lettuce,
cheese, onion, tomato, egg and our spe-
cial Abirradero sauce (1,2,3,7,9).... 12,50€
- Fried chicken burger:**
With onion confit, cheese, tomato, let-
tuce and our homemade barbecue sau-
ce (1,2) 8,50€
- 🍷 **Vegan burger:**
(Lentils, carrot, celery, parsley, onion,
quinoa and spices) with tomato, salad
greens and wakame seaweed
(1,5) 9,50€
- Abirradero Bratswurst:**
Mozzarella, cucumber, pickled red onion
and our own mustard sauce.
Served with German potato salad
(1,2,9) 7,50€

■ NATURAL DRINKS

- Cola** 3,00€
- Minted lemonade** 2,50€

■ KOMBUCHAS

Fermented tea beverage (alco-
hol and gas free) made with bio
ingredients.

- Demeter:** with apple & pear... 3,00€
- Samedi:** with Fruits
of the forest 3,00€
- Balam:** with coffee 3,00€

■ DESSERTS

- 🍷 **Birramisú** (Stout) (1,2,3) 5,50€
- Chocolate Coulant** (2)
(Gluten free) 4,50€
- 🍷 **Cheese flan** with
hop caramel((1,2,3) 5,00€
- 🍷 **"Músico cervecero":** Nuts, raisins
and beer(1,8) 6,50€
- Crema Catalana** (2,3) 4,50€
- 🍷 **Beer for sweet teeth:** Beer jello
with nougat ice cream and
citrus foam (1,2) 6,00€

■ BOARDS

(bread with tomato included) (1)
Extra bread with tomato (1) 2,50€

- 🍷 **Mixed cheese board:** Parmesan,
blue, semi-dry sheep and cow cheese
(2,8)
- Catalan charcuterie board:** (Pork
meat) "Llonganissa, fuet, llong, bull
negre and secallona"
- Mixed Cheese and Catalan char-
cuterie board** (2)

Iberian ham board

- Boards 13,50€

🍷 Made with **beer or hops**
🍷 Suitable for **Vegetarians**

Allergens: 1. Gluten 2. Dairy 3. Eggs 4. Sesame 5. Soy
6. Seafood 7. Garlic 8. Nuts 9. Mustard





Demander
notre gamme de
conserves Gourmet

■ TAPAS/ À PARTAGER

- 🍷 **Abirradero frites**, coupées à la main avec brava aioli sauce (1,2,7,8) 5,00€
- 🍷 **Pommes de terre ridées** des Canaries avec "mojo" vert sauce (7) 5,00€
- Dégustation des croquettes** (2 cecina, 2 aubergines et fromage de chèvre, 2 Boletus et foie et 2 œufs cassés) (1,2,3) 8,00€
- 🍷 **Petites pochettes au fromage** à la marocaine avec légumes grillées (1,2,3,4) 6,50€
- 🍷 **Falafels** à la sauce Tzatziki (1,2,7,9) 6,50€
- Calamars frits**, un classique! (1) 6,50€
- 🍷 **Calamars aux oignons** en sauce à la bière (Berliner Weiss) (1,7) 6,50€
- 🍷 **Mousse d'aubergine fumée et de citrouille** avec toasts (1,5) 5,50€
- Poulet pané et frit Karaage** (à la japonaise) (1,5) 7,00€
- Cannellone de rôti avec béchamel**, un classique! (1,2,3) 8,50€
- Tataki de thon** avec algue Wakame (4,5) 8,50€
- 🍷 **Hoppy saumon** mariné au houblon et aux agrumes, avec tempura de légumes (1) 9,50€
- Paella** (1 personne) (6,7) 9,50€
- 🍷 **Pâte fraîche (tagliatelle) aux légumes sautés** (1,3,5,6) 8,50€
(Épicé et Parmesan râpé si on veut et inclus)(2)
- Tagliata** (qui signifie "tranche") de veau et pluma ibérique (2) 14,00€
- 🍷 **Queue de boeuf** cuit lentement dans la bière (Quadrupel) (1, 8) 14,00€
- Poulpe grillé** avec pommes Parmentier (2) 14,00€
- 🍷 **Ceviche péruvien de maigre** (Sour Beer) (1) 9,50€

■ SALADES

- Salade de quinoa:** Vinaigrette classique, mesclun, quinoa et légumes au vinaigre (9) 6,50€
- 🍷 **Waldorf salade:** Notre mayonnaise spéciale, pomme acidulée, céleri et fruits secs (2,3,8) 7,00€

■ BURGERS

(avec choix de sauce et frites)

- Burger pour les courageux:**
Veau Black Angus (200 g) avec salade, fromage, oignon, tomate, oeuf et notre sauce spéciale (1,2,3,7,9) 12,50€
- Burger de poulet frit:**
Avec confit d'oignons, fromage, tomate, salade et notre sauce barbecue maison (1,2) 8,50€
- 🍷 **Burger vegan:**
(Lentilles, carotte, céleri, persil, oignon, quinoa et épices) avec tomate, mesclun et algue wakame (1,5) 9,50€
- Abirradero Bratswurst:**
Avec mozzarella, cornichon, oignon rouge et notre moutarde maison. Sert avec salade allemande de pommes de terre (1,2,9) 7,50€

■ BOISSONS NATURELLES

- Cola** 3,00€
- Citron pressé** avec un peu de menthe 2,50€

■ KOMBUCHAS

Boisson fermentée à base de thé (sans alcool et sans gaz) élaborées avec des ingrédients bio.

- Demeter:** à base de pomme et poire
- Samedi:** à base de fruits des bois
- Balam:** à base de café 3,00€

■ DESSERTS

- 🍷 **Birramisú** (Stout) (1,2,3) 5,50€
- Coulant** de chocolat (2) (Sans Gluten) 4,50€
- 🍷 **Flan au fromage** avec caramel au houblon (1,2,3) 5,00€
- 🍷 **"Músic cerveser"** Fruits secs accompagnés de la bière (1,8) 6,50€
- Crema Catalana** (2,3) 4,50€
- 🍷 **Bière gourmande:** Gelée de bière avec glace au touron et mousse aux agrumes (1,2) 6,00€

■ PLANCHES

(avec pain à la tomate) (1)

- Pain à la tomate extra (1) 2,50€
- 🍷 **Planche mixte de fromages:**
Parmesan, bleu et semi-durs (vache et mouton) (2,8)
- Planche de charcuterie:**
Longanisse, fouet, 'lomo', boutifarre noire et secallona
- Planche mixte de charcuterie et fromage** (2)
- Planche de jambon cru ibérique**
Planches 13,50€

🍷 Cuit avec **bière** ou **houblon**
🍷 Convient aux **végétariens**

Allergènes: 1. Gluten 2. Laitiers 3. Œuf 4. sésame 5. Soja
6. Crustacés 7. Ail 8. Fruits secs 9. Moutarde

