

ABRASAMAR

Antigua Taberna del Puerto

DONDE EL FUEGO ABRAZA EL MAR...

BRASA, TIERRA & MAR

'Gilda' de atún curado ahumado · piparra · tomate semi seco · cebolla roja	12.50
Zamburifias · aguachile · jalapeños · coco	14.50
Chipirones fritos y langostinos a la brasa · tinta de calamar · mojo verde de aguacate y cilantro	14.50
Ensaladilla de batata yema · tartar de lubina marinada · mayo marina	12.50
Croquetas de pollo y langostinos a la brasa · curry verde · coco · lemongrass	14.95
Crudo de pescado local · mango-maracuyá-ají amarillo · aguacate tatemado · cebolla roja	16.50
Steak tartar de Angus · pimientos fermentados · queso curado de Haría · milhoja de papa	19.50

DE LA HUERTA A LA BRASA

Texturas de tomate · stracciatella canaria · aguacate a la brasa · crouton de algas	13.50
Ensalada de quinoa · zanahorias a la brasa · cremoso de coco · avellanas tostadas · hierbas frescas	9.50
Coliflor frita · ajo blanco de anacardos · lima · almendra	11.50
Risotto vegetal · queso curado de Haría	15.95

ARROCES DE FUEGO & MAR (mínimo 2 personas)

P.P.


Arroz negro · chipirones · huevo · alioli de lima	23.00
Arroz seco de pescado madurado · mojo de tomate-almendras · alcachofas a la brasa	25.50
Arroz seco de magret de pato · coliflor tostada · mayo ahumada	25.50

ARROCES INDIVIDUAL

Arroz meloso de carabineros · jengibre · coco · lemongrass (opción clásica disponible)	38.50
Arroz de Picantón · pollo tierno · adobo · escabeche de setas y hinojo	18.00

*Por favor informe al personal sobre alérgenos y requisitos dietéticos

BRASA

Lubina · <i>mojo hervido de berros y cilantro</i> 	24.00
Atún · <i>crema de hinojo · coco · lima</i>	28.00
Lomo de Angus al Josper · <i>parmentier de batata yema</i>	26.50
Pata de cordero lechal · <i>alioli de ajos asados · demi-glace vegetal</i>	31.50
<i>* incluye guarnición a elegir</i>	

GUARNICIONES

Papas fritas de Los Valles · <i>mayo gochujang</i>	4.50
Bravas canarias · <i>batata yema · escabeche de zanahorias</i>	5.50
Puerro a baja temperatura · <i>brasa · bechamel de queso curado de Haría</i>	5.50
Brócoli a la brasa · <i>pesto de hierbas · lima · almendras</i>	6.50
Cogollos a la brasa · <i>cebolla roja · aguacate · tomate semi · almendras</i>	6.50

MENÚ INFANTIL

Mini burger de pollo	9.50
Fish & Chips	9.00
Solomillo al Josper	16.00
Mac & Cheese Abrasamar	8.00

COCINA DULCE

Banoffee Canario · <i>flan de plátano fermentado · crumble de gofio · dulce de leche de cabra · helado de queso ahumado</i>	9.50
Texturas de Chocolate · <i>ganache de chocolate y miso · mascarpone · crumble de cacao · helado de toffee salado</i>	8.95
Crème brûlée vegetal · <i>cremoso de coco · lemongrass · espuma de zanahorias · naranja y jengibre</i>	8.50
Fruta de temporada · <i>ganache de chocolate blanco · yogur · helado de coco-lima</i>	8.50

FIRE, LAND & SEA

Tuna 'gilda' · <i>lightly smoked, semi-cured · piparra pepper · semi-dried tomato · red onion</i>	12.50
Zamburifias · <i>baby scallops · aguachile · jalapeños · coconut</i>	14.50
Fried squids & grilled prawns · <i>squid ink · avocado & coriander green mojo</i>	14.50
Canarian sweet potato salad · <i>sea bass tartare · marine mayo</i>	12.50
Grilled chicken & prawn croquettes · <i>green curry · coconut · lemongrass</i>	14.95
Local fish crudo · <i>mango-passion fruit · yellow ají chili · charred avocado · red onion</i>	16.50
Angus steak tartare · <i>potato mille-feuille · fermented peppers · aged Haría cheese</i>	19.50

GARDEN TO THE GRILL

Tomato textures · <i>Canarian stracciatella · charred avocado · seaweed crouton</i>	13.50
Warm quinoa salad · <i>charred carrots · coconut cream · toasted hazelnuts · fresh herbs</i>	9.50
Fried cauliflower · <i>garlic cashew puré · lime</i>	11.50
Vegetable risotto · <i>aged cheese from Haría</i>	15.95

FIRE & SEA PAELLAS (minimum 2 people) ⁴⁰

Thin layer paellas socarrat style

P.P.


Squid ink black rice · <i>squids · egg · lime aioli</i>	23.00
Aged fish dry rice · <i>tomato-almond mojo · grilled artichokes</i>	25.50
Duck breast rice · <i>roasted cauliflower · smoked mayo</i>	25.50

RICES

Creamy carabinero · <i>scarlet prawns · ginger · coconut · lemongrass (classic version available)</i>	38.50
Roasted picantón · <i>baby chicken · smoked pepper</i>	18.00

**Please inform the staff for allergies and dietary requirements*

FROM THE GRILL

Sea bass · watercress & coriander green mojo 	24.00
Tuna · fennel cream · coconut · lime	28.00
Angus sirloin on Jospier grill · sweet potato cream	26.50
Slow cooked lamb leg · roasted garlic aioli · vegetable demi-glace	31.50
<i>*a choice of side is included with these dishes, choose below</i>	

SIDES

French fries from Los Valles · gochujang mayo	4.50
Canarian bravas · canarian sweet potatoes · pickled carrot emulsion	5.50
Slow-cooked leeks · char-grilled · aged Haría cheese béchamel	5.50
Grilled broccoli · herb pesto · lime · almonds	6.50
Grilled baby lettuce · red onions · avocado · semi-dried tomato · almonds	6.50

KIDS MENU

Crispy chicken burger - dog	9.50
Fish & chips	9.00
Steak & fries	16.00
Abrasamar mac & cheese	8.00

SWEET ENDINGS

Canarian banoffee · fermented banana pudding · gofio crumble · goat milk toffee · smoked cheese ice cream	9.50
Chocolate textures · chocolate & miso ganache · mascarpone · cocoa crumble · salted toffee ice cream	8.95
Plant based Crème brûlée · coconut cream · lemongrass · carrot foam · orange · ginger	8.50
Seasonal fruit · white chocolate ganache · yoghurt · coconut-lime ice cream	8.50

