



BIENVENIDOS AL RESTAURANTE ABBA MÍA
WELCOME TO THE ABBA MÍA RESTAURANT

Leyenda de alérgenos

Food Allergens



abba Fonseca hotel





RACIONES / STARTERS

	½€	€
Surtido de ibéricos con queso de Hinojosa 	10,00 €	18,50 €
Nuestras croquetas de jamón ibérico 	7,00 €	14,00 €
 Tempura de verduras con topping de miel y sésamo 	8,00 €	15,00 €
Nuestras patatas bravas mixtas 	7,00 €	12,50 €
Lingotes de oreja de cerdo a la plancha, romesco y tahini 		14,50 €
 Pizza Bruschetta, mozzarella fresca, albahaca y tomate 		13,50 €
Albóndigas de ibérico y ternera con salsa de ostras 	9,50 €	15,00 €

ENSALADAS, VERDURAS, CREMAS Y PASTAS

Ensalada César con pollo especiado 		14,00 €
Ensalada de mozzarella, salmón marinado, tomate, nueces y pesto 		15,00 €
Ensalada de pimientos de la Vera asados con ventresca de atún 		15,00 €
Wok de verduras salteadas con soja 		11,50 €
Crema de verduras de temporada		9,50 €
Pasta al gusto (Boloñesa, Carbonara o Pesto) 		12,00 €

BOCADILLOS, SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

(Todos nuestros sándwich y bocadillos llevan patatas fritas y ensalada de guarnición)

Sándwich Vegetal: lechuga, tomate, huevo cocido, espárragos blancos, pepinillo y mayonesa 		12,00 €
Sándwich Mixto: jamón york y queso Havarti 		9,50 €
Sándwich abba club: jamón york y queso Havarti, bacon y huevo frito, con un relleno de: pepinillo, huevo cocido, atún y mayonesa 		14,00 €
Bocadillo de tortilla francesa al gusto 		11,00 €
Bocadillo de jamón ibérico con tomate 		15,00 €
Pepito de ternera 		14,00 €
Hamburguesa de ternera charra, bacon queso 		17,50 €



abba Fonseca hotel





SUGERENCIAS ABBADÍA

ENTRANTES

Surtido de quesos de oveja de "La Antigua" (Fuentesaúco): uva tempranillo, trufa, PX y queso curado de Hinojosa	 	20,50 €
Ración de jamón ibérico bellota cortado a cuchillo		23,00 €
Ensalada de burrata con pesto cremoso, tomate y sardina ahumada	  	16,50 €
✓ Berenjena braseada sobre romesco ahumado y tahini	 	15,50 €
✓ Gyozas rellenas de kale y cebolleta con tofu y sopa de kimchi	  	15,50 €
Boletus de Aliste salteados con yema de corral y lascas de jamón ibérico		19,50 €

DEL MAR Y DE LA DEHESA

Lomo de merluza al ajo aceite con langostinos	  	20,50 €
Pata de pulpo a la brasa sobre cremoso de boniato y verduritas	  	22,50 €
Mollejas de cordero confitadas, ajo-coco y alcachofa		22,50 €
Pluma de ibérico, patata asada y adobo thai		24,50 €
Entrecot de ternera charra a la parrilla		24,00 €

ALGO DULCE

Ganache de cacao de Guanaja sobre crumble de almendras y frutos rojos	   	6,50 €
Nuestra cheesecake cremosa, coulis de frambuesa y helado de vainilla	   	7,50 €
✓ Espuma de mango y yuzu con tartar de piña al ron añejo		6,50 €
✓ Fruta de temporada preparada al natural		8,50 €

Por favor, infórmenos de cualquier intolerancia o alergia alimentaria. Precios con IVA incluido.

Please, inform us of any food intolerances or allergies. All prices are VAT included.



abba Fonseca hotel

* * * * *



SUGERENCIAS VINOS

BLANCOS Y ROSADOS

Viñas del Vero rosado (D.O. Somontano)	12,50 €
Viñas del Vero blanco (D.O. Somontano)	12,50 €
Legaris verdejo (D.O. Rueda)	14,00 €
Valdubón verdejo (D.O. Rueda)	14,00 €
La Venganza sauvignon (I.G.P. Castilla y León)	15,00 €

TINTOS D.O. RIBERA DE DUERO

Viña Mayor roble, 2021	14,00 €
Viña Mayor crianza, 2015	17,00 €
Protos crianza, 2018	22,00 €
Arroyo crianza, 2016	19,00 €

TINTOS D.O. RIOJA

Beronia crianza 3/8, 2017	7,50 €
Beronia crianza, 2019	14,00 €
Beronia reserva, 2013	20,00 €
Muga crianza, 2016	24,00 €
Viña Pomal centenario reserva, 2015	24,00 €

TINTOS D.O. SOMONTANO

Viñas del Vero roble	12,50 €
----------------------	---------

TINTOS D.O. TORO

Peñamonte crianza, 2019	15,00 €
-------------------------	---------

TIERRA DEL VINO DE ZAMORA

Ribera de Cañedo crianza, 2019	17,00 €
--------------------------------	---------

CAVAS

Freixenet vintage	17,00 €
Codorníu 1551	14,00 €
Benjamín Codorníu	7,60 €



abba Fonseca hotel

* * * * *