



Sabores

CARTA RESTAURANTE


ab

LOS ESPEJOS
RESTAURANTE

Hacienda Azahares s/n
41807 · Espartinas, Sevilla
Tlf: 954 71 48 54
www.abqrestaurantes.com



Sabores

Disfruta de los matices, texturas, olores... de nuestra **cocina mediterránea llena de sabores Q.**

Una gastronomía diseñada para vivir ***experiencias con calidad.***

DESCÚBRELA





SUGERENCIAS DEL CHEF

CHEF'S RECOMMENDATIONS

Tarrina de Anchoas, Berenjena y Tomate Anchovy, Aubergine and Tomato Terrine	9,00 €
Ensalada Tibia de Chipirón y Langostinos Warm Baby Squid and Prawn Salad	15,00 €
Canelón de Calabacín con Ensaladilla de Gambas al Ajillo Courgette Cannelloni with Garlic Shrimp Salad	10,50 €
Tacos de Bacalao Confitado con AliOli de Manzana Glazed Codfish Bites with Apple Aioli	18,00 €
Mini Albóndigas en Salsa de Cola de Toro Mini Meatballs in Oxtail Sauce	10,50 €
Medallones de Solomillo Toffee con Arroz Salvaje Toffee Sirloin Medallions with Wild Rice	12,00 €

IVA Incluido
VAT Included





PARA COMPARTIR Y NO DISCUTIR TO SHARE

Jamón Ibérico 100% Bellota <i>100g</i> 100% Acorn-Fed Iberian Ham	20,00 €
Queso Añejo en Manteca Ibérica <i>300g</i> Aged Cheese in Iberian Butter	18,00 €
Gamba Blanca de Huelva <i>250g</i> <i>Parrilla, a la Sal o Cocido</i> White Huelva Shrimp (250 g) Grilled, Salted or Boiled	22,00 €
Langostinos Tigre de Sanlúcar <i>350g</i> <i>Parrilla, a la Sal o Cocido</i> Sanlúcar Tiger Prawns (350 g) Grilled, Salted or Boiled	25,00 €
Ensaladilla Cremosa de Ventresca de Atún con Huevo de Corral Frito Creamy Tuna Belly Salad with Fried Free-Range Eggs	11,90 €
Degustación de Croquetas Cremosas <i>Jamón Ibérico, Boletus y Cola de Toro</i> Creamy Croquette Selection: Iberian Ham, Boletus Mushroom and Oxtail	12,00 €

IVA Incluido
VAT Included





VERDE QUE TE QUIERO VERDE

IT'S EASY BEING GREEN

Aliño de Tomate Rosa, 11,00 €
Ventresca de Atún y Cebolleta

Tomato, Ventresca Tuna and Chive Dressing

Salmorejo Cremoso, 8,00 €
Gamba Cristal Frita y Melva

Creamy Salmorejo, Fried Crystal Shrimp
and Frigate Tuna

Ensalada ABQ 14,00 €

*Cogollos, Endivias, Mezcla de Lechugas, Aguacate,
Cebolleta, Espárragos, Brotes de Soja, Perlas de
Mozzarella, Salmón Ahumado y Ventresca de Atún*

ABQ Salad: Lettuce, Endives, Mixed Lettuce, Avocado, Spring
Onion, Asparagus, Soya Bean Sprouts, Mozzarella Pearls,
Smoked Salmon and Tuna Belly

IVA Incluido
VAT Included





TOSTAS EN HOGAZA DE MASA MADRE

TOAST ON SOURDOUGH LOAF

Jamón Ibérico, Salmorejo Cremoso
y Huevos de Codorniz

Iberian Ham, Creamy Cordovan Tomato-Bread
Purée and Quail Eggs

15,00 €

Salmón Ahumado,
Gamba Frita de Cristal y Piquillos

Smoked Salmon, Fried Crystal Shrimp
and Sweet Mild Chilli Peppers

12,00 €

Queso de Cabra,
Pasas al Pedro Ximénez
y Cebolla Caramelizada

Goat Cheese, Raisins with Pedro Ximénez
and Caramelised Onion

12,00 €

Micuit de Pato,
Manzana Confitada y Nueces

Micuit Duck Foie Gras, Glazed Apple and Walnuts

12,00 €

IVA Incluido
VAT Included





HUEVOS ROTOS CAMPEROS CON PATATAS PANADERAS

COUNTRY-STYLE SCRAMBLED EGGS
WITH BREADED POTATOES

Jamón Ibérico 14,00 €
Iberian Ham

Jabuguito 12,50 €
Spicy Chorizo

Cola de Toro 12,50 €
Oxtail

Langostinos al Ajillo 12,50 €
Prawns with Garlic

IVA Incluido
VAT Included





LA FRITURA ANDALUZA

FRIED ANDALUSIAN DISHES

Calamares del Campo
con Colas de Langostinos
Fried Onion Rings with Prawn Tails

12,00 €

Chocos de Huelva
Huelva Cuttlefish

12,50 €

Pavías de Bacalao (*8 unidades*)
Battered Cod

12,00 €

Cazón en Adobo
Marinated Dogfish

10,00 €

IVA Incluido
VAT Included





ARROCES

RICE DISHES

Arroz Seco del Señorito,
Clásico con Chipirones, Rape y Langostinos
Dry Senyoret Rice Served with Baby Squid, Monkfish and Prawns

15,00 €
/ por persona

Arroz Seco Negro,
Chopitos y Gambones
Dry Black Rice, Baby Squid and Prawns

14,00 €
/ por persona

Arroz Meloso "Del Pescador",
Intenso Sabor Marinero con Rape y Langostinos
Creamy Fisherman's Rice, Intense seafood flavour
with Monkfish and Prawns

15,00 €
/ por persona

Arroz Meloso de Cola de Toro y Setas
Creamy Rice with Oxtail and Mushrooms

15,00 €
/ por persona

Arroz Caldoso de Pato de la Marisma
Brothy Rice with Marshland Duck

15,00 €
/ por persona

Arroz Caldoso de Bogavante
con Sofrito de Gambones y Rape
Brothy Rice with Lobster, Sautéed Shrimp and Monkfish

22,00 €
/ por persona

Mínimo 2 personas para cada arroz.
Minimum 2 people for each rice dish served.

IVA Incluido
VAT Included





PARRILLA VASCA

BASQUE GRILL

Parrillada de Verduras: <i>Endivias, Tomate, Cebolla, Calabacín, Berenjena, Trigueros, Pimientos (Rojo y Verde) y Apio</i> Grilled Vegetables: Endives, Tomato, Onion, Courgette, Aubergine, Leek, Peppers (Red and Green) and Celery	12,00 €
Pulpo 300gr Octopus (300g)	19,00 €
Calamar Nacional 300gr Spanish Squid (300g)	18,00 €
Lubina Abierta Split Sea Bass	18,00 €
Dorada Abierta Split Sea Bream	16,00 €
Parrillada del Mar 500gr Pulpo, Calamar Nacional, Gamba Blanca y Langostino Tigre Sea Grilled Selection, (500g): Octopus, Spanish Squid, White Shrimp and Tiger Prawns	39,00 €
Parrillada ABQ 700gr <i>Solomillo de Vaca, Presa Ibérica, Costillar de Cerdo a la BBQ, Churrasco de Pollo de Corral y Chorizo Criollo</i> ABQ Grilled Selection, (700g): Beef Sirloin Steak, Iberian Pork Shoulder, BBQ Pork Rack, Free-Range Flame-Grilled Chicken	35,00 €

Guarnición a elegir entre Patatas
Fritas o Arrugadas y Verduritas
Salteadas o Ensalada Verde.

IVA Incluido
VAT Included





PARRILLA VASCA

BASQUE GRILL

Parrillada Premium 700gr <i>Entrecot de Vaca, Chuletita de Cordero, Pluma Ibérica, Costillar de Cerdo a la BBQ y Chorizo Criollo</i> Premium Grilled Selection, (700g): Beef Entrecôte, Lamb Chop, Iberian Pork Loin End, BBQ Pork Rack and Chorizo Criollo Sausage	37,00 €
Entrecot de Vaca Rubia Gallega Madurada 350gr Entrecôte of Mature Galician Cow Beef (350g)	22,00 €
Solomillo de Vaca Retinta 250gr Retinta Beef Sirloin Steak (250g)	25,00 €
1/4 Cochinillo Asado 1/4 Roast Suckling Pig	35,00 €
Chuletitas de Cordero Lechal (8 unidades) Suckling Lamb Chops, 8 units	21,00 €
Preso Ibérica de Bellota 250gr Acorn-Fed Iberian Pork Shoulder (250g)	20,00 €
Pluma Ibérica de Bellota 250gr Iberian Acorn-Fed Pork Loin End (250g)	17,00 €
Costillar a la Barbacoa 600gr Barbecued Rack (600g)	15,90 €
Burger ABQ: 100% Angus, Queso Havarti, Cebolla, Caramelizada y Rúcula ABQ Burger: 100% Aberdeen Angus Beef, Havarti Cheese, Caramelised Onion and Arugula	12,00 €

Choice of side dish: French Fries
or Fried Potatoes and Sautéed
Vegetables or Green Salad

IVA Incluido
VAT Included





PARA TERMINAR HOMEMADE DESSERTS

Torrija con Helado de Turrón 6,00 €
French Toast with Nougat Ice Cream

Tocino de Cielo en Latita 6,00 €
Canned Egg-Syrup Flan

Arroz con Leche 4,00 €
Rice Pudding

Tarta de la Abuela 6,00 €
Spanish Chocolate and Biscuit Cake

Tarta de Chocolate 6,00 €
Chocolate Cake

Polo Cookies 6,00 €
Polo Cookies

Servicio de Pan: 1,00 €
Bread Service

IVA Incluido
VAT Included





MENÚ INFANTIL

CHILDREN'S MENU 12 €

Pechuga de Pollo a la Parrilla,
Croquetas de Pringá y Patatas Fritas
Helado de Postre

Grilled Chicken Breast,
Mixed Stewpot Meat Croquettes and French Fries.
Included: Ice Cream Dessert

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto o consulte nuestros códigos QR.

En nuestra cocina trabajamos con múltiples materias primas y no podemos asegurar la presencia involuntaria de alérgenos en forma de ingrediente o traza. Rogamos que si padece alguna alergia o intolerancia lo haga saber al personal para proceder a un cocinado seguro.



BEBIDAS

Agua Mineral 1 L. Lanjarón Lanjarón Mineral Water, 1L	2,90 €
Agua Mineral 0,5 L. Lanjarón Lanjarón Mineral Water, 0.5L	1,80 €
Cerveza 1/3 Especial Alhambra Especial Alhambra Beer	2,80 €
Cerveza de Caña Cane Beer	2,20 €
Cerveza 1925 1925 Beer	3,20 €
Copa de Vino Tinto de la Casa Glass of House Red Wine	3,00 €
Copa de Vino Blanco de la Casa Glass of House White Wine	3,00 €
Tinto de Verano Summer Red Wine Spritzer	2,50 €
Refrescos Soft Drinks	2,50 €
Cafés Coffees	1,40 €
Carajillo Carajillo Liquer Coffee	2,00 €
Selección de Tés Selection of Teas	1,80 €
Combinados y Cervezas Especiales Mixed Drinks and Special Beers	

Consulte nuestra carta de Copas con una amplia selección de marcas

Consult our drinks menu featuring a wide selection of brands

IVA Incluido
VAT Included

www.abqrestaurantes.com

Hacienda Azahares s/n, 41807 Espartinas, Sevilla



abq

LOS ESPEJOS

RESTAURANTE