



La Abadía®

BRASSERIE

DE ENTRADA

1/2 RACIÓN

RACIÓN

Marinera.	2,75€
Anchoa del cantábrico 00 extra.	2,75€
Alicachofas la brasa con Idiazábal.	15,8€
Brioche con panceta ibérica a la brasa.	6€
Croqueta de jamón ibérico con trufa.	2,5€
Tirabeques.	8,5€
Esturión confitado.	16€
Mollejas de ternera al limón.	9,75€
Tosta de sardina ahumada extra.	5,25€
Tosta salmorejo y papada ibérica de bellota.	7€
Tartar de salchichón ibérico de bellota con turrón.	5,5€
Montadito de vaca madurada. (solo cenas)	8€
Montadito de vaca madurada con foie. (solo cenas)	9,5€
Vitelò Tonnato	17€
Torreznos	9€ 18€
Ensalada de Guanciale	18€
Pulpo a la brasa con crema de zanahoria	21€
Tartar de salmón	21€
Calamares a la brasa	22€

DE LA HUERTA

1/2 RACIÓN

RACIÓN

Burrata <i>LA ABADÍA</i> .	18€
Piparra fresca en temperatura con papada ibérica.	9€
Tomate de temporada con ventresca o bonito.	12€ 16€

DEL CORRAL

Nuestro huevo poché.	8€
Setas de temporada con huevo a baja temperatura.	18€
Tortilla de bacalao.	9€

DEL REBAÑO

1/2 RACIÓN

RACIÓN

Tabla de quesos <i>BRASSERIE</i> .	23€	35€
Tabla de quesos <i>GOURMET</i> .	20€	30€

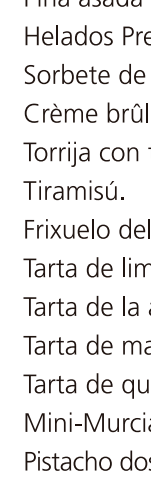
Selección especial de quesos de autor nacionales e internacionales.

DE CUCHARA

Guiso tradicional.	6,5€
De martes a jueves, solo mediodía.	

DEL MAR

Bacalao encebollado con parmentier	21€
Bacalao confitado con vichyssoise.	24€
Chuleta de mar.	28€



Nuestro **Jamón de Bellota 100% Ibérico** y nuestro **Lomito de Bellota 100% Ibérico** han sido premiados con **3 estrellas en el Superior Taste Awards**, el máximo galardón dentro de su categoría, por sus cualidades organolépticas y presentación. La "Guía Michelin" de alimentos y bebidas del International International Taste Institute está compuesto por un jurado con los mejores chefs y sumilleres del mundo.

NUESTRAS ESPECIALIDADES

TAPA

1/2 RACIÓN

RACIÓN

*** Jamón de bellota 100% ibérico.	6,5€	15,5€	26€
*** Lomito de bellota 100% ibérico.	6,5€	15€	24€
Lomo de bellota 100% ibérico.	6,5€	12,5€	21€
Chorizo ibérico de bellota.	3,5€	7,5€	13€
Salchichón ibérico de bellota.	3,5€	7,5€	13€
Jamón ibérico de cebo.	5,5€	11€	18€

NUESTRAS CARNES IBÉRICAS DE BELLOTA A LA BRASA

Presa ibérica de bellota.	24€
Pluma ibérica de bellota.	24€
Secreto ibérico de bellota.	22€
Selección de carnes ibéricas <i>LA ABADÍA</i> .	35€
Cachopo ibérico <i>LA ABADÍA</i> .	25€
Escalope ibérico con huevo poché a la trufa.	25€

VACA Y BUEY A LA BRASA

Chuleta de vaca madurada a la brasa.	70€/kg
Chuleta Premium de vaca madurada a la brasa.	100€/kg
Chuletón de buey a la brasa.	Consultar disponibilidad y precio
Entecôte de vaca madurada a la brasa.	27€/pieza
Solomillo de vaca madurada a la brasa	28€
Minihamburguesa Premium de vaca madurada.	9€
Steak tartar de vaca vieja sobre tuétano.	25€
Tomahawk.	100€/kg
Chuletón de lomo alto de vaca madurada con su hueso.	
Wagyu Japonés con guarnición de setas shimeji.	55€/100 g

OTRAS CARNES

Manitas gratinadas.	14€
Paletilla de cabrito al horno.	26,5€

POSTRES

Fruta de Temporada.	5,5€
Piña asada al Jospier.	6,5€
Helados Premium.	3,5€ / 6€
Sorbete de limón de Santomera.	6€
Crème brûlée a la murciana.	6,5€
Torrija con turrón helado	6,5€
Tiramisú.	6,5€
Frixuelo del norte con arroz con leche	6,5€
Tarta de lima y pistachos	6,5€
Tarta de la abuela.	6,5€
Tarta de manzana Don Camilo.	6,5€
Tarta de queso LA ABADÍA.	6,5€
Mini-Murciatone de chocolate.	7€
Pistacho dos texturas.	7€

TÉS

MATCHA	5,50€
La bebida de moda antioxidante preparada a nuestra manera.	
Té verde	

ENGLISH BREAKFAST

3,50€

El clásico té inglés aromatizado con aceite de bergamota procedente de la antigua Ceilán.	
Té negro	

LE JARDIN DE MAJORELLE

3,50€

Inspirado en el Jardin Majorelle en Marrakech bajo el auspicio del Museo Yves Saint Laurent	
Rooibos, clavo, naranja, cardamomo y cilantro.	

SLEEPY HOLLOW

3,50€

Rooibos es una planta africana que no contiene teína y tiene propiedades relajantes.	
Rooibos, semillas de cacao, piel de naranja, chocolate y rodajas de naranja.	

SHANGRI LA

3,50€

Un viaje de sabor con la mezcla de los téés más delicados de Asia.	
Té verde Sencha, kukicha, té blanco Pai Mu Tan, limón, kiwi, fruta dragón y granada.	

ROCKOLA

3,50€

Té negro, té verde, vainilla Bourbon, cacao, anís estrellado, comino y nuez moscada.	
--	--

INFUSIONES

Ideales para favorecer la digestión y el bienestar en la sobremesa.	
---	--

DIGEST

3,50€

Manzanilla, anís estrellado, jengibre, melisa, menta, salvia, caléndula, naranja y flor de aciano.	
--	--

FLOR DE MANZANILLA

3,50€

POLEO-MENTA

3,50€

TILA

3,50€

CAFÉS

En cada taza un selecto blend con la alta calidad del Árabe en tueste natural.	
--	--

SOLO

1,30€

CORTADO

1,80€

CON LECHE

2,00€

ASIÁTICO

3,50€

Su nombre no es lo que parece...	
Directo del Albuñón (Cartagena, Murcia)	
Café, leche condensada, licor 43, coñac, canela y un granito de café.	

VINO

COPAS DE VINO

Ribera	copa	3,8€
Ribera Premium	copa	5,5€
Rioja	copa	3,8€
Rioja Premium	copa	5,5€
Jumilla	copa	3,8€
Jumilla Premium	copa	5,5€
Blanco	copa	3,5€
Blanco Premium	copa	5,5€
Cava	copa	3,5€
Vino dulce	copa	3,5€
Generoso	copa	3,5€

VINOS TINTOS

_RIBERA DEL DUERO

Alion 2020		100€
Balbas Magnum		45€
Bosque de Matasnos 2021		43€
Bosque de Matasnos Ed. Lim. 2019		52€
Bosque de Matasnos Malbec 2018		57€
Bosque de Matasnos Magnum		120€
Briego Adalid Reserva Magnum		50€
Briego Tiempo Crianza		45€
Carmelo Rodero		36€
Chafardin		36€
Coscojares Crianza		52€
El Primer Beso		22€
Entre Palabras		32€
Garmon		48€
Hacienda Monasterio		52€
La Pinaleta Cosecha Tinto Fina		46€
Los Tres Dones		46€
Manteca Fina		30€
Matarronera		36€
Mauro		48€
Montebaco Crianza		28€
Montecastro		30€
Pago de Carraovejas		30€
Pago de Carraovejas Magnum		100€
Pago de los Capellanes Crianza 0,75cl		40€
Pago de los Capellanes Magnum		75€
PSI		65€
Sembro Crianza		25€
Sembro Crianza Magnum		40€
Tahullla Tempranillo		22€
Tr3smanos		46€
Valbuena 5° 2018		170€
Vega Sicilia Único 2009		380€
Viña Sastre Crianza		35€

_RIOJA

Baigorri		24€
Coscojares		51€
Luis Cañas Selección		36€
Marqués de Murrieta		45€
Remírez de Ganuza		75€
Tobía Cuvée		19€
Tobía Selección de Autor		25€
Torno Crianza		25€
Torno Crianza Magnum		40€
Trasnocho		97€

_DE LA TIERRA

Chaveo Monastrell	Bullas	26€
De Nariz Ed. Limitada	Bullas	54€
Jorge Piernas	Bullas	42€
Sinesquema	Bullas	30€

Alaya Tierra	Jumilla	32€
Bruto	Jumilla	46€
Calzas Pie Franco	Jumilla	31€
Clio	Jumilla	58€
El Borde	Jumilla	25€
El Nido	Jumilla	145€
Juan Gil 12 Meses	Jumilla	24€
Juan Gil 18 Meses	Jumilla	36€
La Tendida 2022	Jumilla	25€
Negrete	Jumilla	22€
Pie Franco 2021	Jumilla	180€
Por ti Luzón 18 meses	Jumilla	35€
Rango	Jumilla	23€

Minami II	Tierras de Murcia	38€
Machoman	Tierras de Murcia	33€

De Nariz Roble	Yecla	20€
De Nariz Terroir	Yecla	27€
De Nariz Ed. limitada Magnum	Yecla	120€
Detrás de la Casa	Yecla	26€

_OTRAS DENOMINACIONES

Abadía Retuerta	Sardon Del Duero	44€
San Román	Toro	41€
Côtes Du Rhone Perrin	Francia	25€
Côtes Du Rhone-Les Rabassières	Francia	22€
Dopff Au Moulin Riesling	Alsacia, Francia	35€
Le Volte Dellhornellaia	Toscana, Italia	41€

VINOS BLANCOS

Altos De Torona	Albariño	30€
Altos de Torona Magnum	Albariño	45€
CM Sobe Lias	Albariño	35€
DO Ferrereiro	Albariño	30€
Granbazán Etiqueta Ambar	Albariño	28€
Lagar De Condesa	Albariño	29€
Santiago Ruiz	Albariño	28€
Terras Gauda Negro	Albariño	40€

El Niño de las Uvas	Bullas	20€
Salto del Usero Macabeo	Bullas	24€
Somontano Viñas del Vero	Clarion	31€
Vallegarcía Viognier	Castilla La Mancha	28€

A Coroa	Godello	32€
Gargalo	Godello	25€
Louro	Godello	26€
Tamborá	Godello	21€
Regina Viarum	Godello	23€

Juan Gil Magnum	Jumilla	40€
Lagar da Condesa	Rias Baixas	30€
Viña Tenencia Carlos Moro	Ribeiro	25€
CM Viña Tenencia	Ribeiro	25€

La Malpagada Magnum	Ribera Del Duero	70€
Carasviñas Magnum	Rueda	40€
José Pariente	Rueda	24€
Shaya	Rueda	20€
Viña Oropendola Magnum	Rueda	40€
Viña Oropendola	Rueda	23€
Godeval Magnum	Valdeorras	42€
José Pariente	Verdejo	24€

_OTRAS DENOMINACIONES

Gewurztraminer Viñas del Vero	Alemania	23€
Chablis Demaine Nathalie	Francia	31€
Ropiteau Chardonnay France	francia	22€

VINOS ROSADOS

De Nariz Rosado		24€
Gramona Argent Rosado		51€
Habla De Ti Rosado	Extremadura	22€
Muga Rosado	Rioja	20€
Otazo	Navarra	21€
Raventós Blanc De Nit Rosat	Penedés	30€
Recaredo Intens Rosat Brut Nature 2	Penedés	45€

ESPUMOSOS

_CAVAS

Canta Grillos Brut		20€
Gramona Brut Imperial	Precio IVA incluido.	38€
Gramona Tres Lustros		49€
Gramona Rosé		51€
J&C Milesime		40€
Paloma Minguez		22€
Raventós Blanc De La Finca		35€
Raventós de Nit		32€
Recaredo Serrat Del Vel 2018		55€
Recaredo Terrers Brut Nature 2019		40€
Terrer De La Creu Brut Nature		20€

_CHAMPAGNE

Billecart Salmon Blanc De Blancs		110€
Billecart Salmon Brut		75€
Billecart Salmon Rose		110€
Bollinger Special Cuvee		75€
Dom Perignon Vintage		280€
Laurent-Perrier Brut		82€
Laurent-Perrier Cuvée Rose Brut		120€
Louis Roederer Rut Collection		80€
Veuve Clicquot Brut		80€
Veuve Clicquot Rosé		95€

VINOS DULCES Y DE JEREZ

Casta Diva	copa	4€
Palo Cortado	copa	4€
Tokaj	copa	10€
Amontillado Tio Diego		26€
Casta Diva Licor Miel		28€
Dulce Tokaj Oremus 3 Pottonyos		55€
Palo Cortado Viejo		46€
Pedro Ximénez El Candado		26€
Royal Tokaji Blue Label 5		60€
Royal Tokaji Late Harvest		30€

_GENEROSOS

Fino Inocente		26€
Manzanilla La Guita		19€
Manzanilla La Guita pasada en rama		30€