

Abuelo

Manger, Manger, Manger

À PARTAGER

LES VÉGÉS

- Oeuf parfait, velouté de potimarron, noisettes torréfiées, parmesan 7€
- Pommes dauphines 6€
- Stracciatella, pesto & noisettes torréfiées 11€
- Carottes multicolores rôties au four, émulsion de féta aux herbes 6€

LES PLANCHES

- Charcuteries : Jambon blanc, mortadelle pistache, spianata & saucisson 15€
- Fromages : Tome de brebis au piment d'espelette, Comté 18 mois, fourme d'ambert, chèvre qui coule 15€

LES POISSONS

- Ceviche de poisson du moment 13€
- Gambas juste snackées, fenouil braisé & bisque maison 13€
- Risotto d'orzo, coquillages & persillade 12€
- Gravlax de truite, betterave finement tranchée, condiments acidulés 13€

LES VIANDES

- Albondigas d'Abuelo, sauce du moment 12€
- Bouchées de tartare maison, mayonnaise estragon 11€
- Pluma de porc confite, ketchup de butternut 13€
- Effiloché d'épaule d'agneau confite & topinambours 14€

LES GRANDES FAIMS

Voir les prix sur ardoise

Côte de boeuf (2 personnes)

Abuelo

Manger, Manger, Manger

À PARTAGER

LES VÉGÉS

- Crème de petits pois au beurre noisette, oeuf parfait, crumble parmesan 8€
- Pommes dauphines 7€
- Stracciatella, pesto & noisettes torréfiées 10€
- Artichauts, jaune d'oeuf confit, émulsion scamozza, ail confit 9€
- Chou-fleur rôti, crème aux épices, olives noires, pesto & dukkah 8€
- Focaccia maison, tomates séchées, émulsion ricotta, petits légumes 10€

LES PLANCHES

- Charcuteries : Jambon blanc, mortadelle pistache, spianata & saucisson 15€
- Jambon cebo de campo 30 mois d'affinage 17€

LES POISSONS

- Carpaccio de poisson du moment 11€
- Risotto d'orzo, gambas & persillade 23€
- Poulpe snacké, pois chiches, olives, maïs & zaatar 14€
- Gravlax de truite, betteraves finement tranchées & condiments acidulés 12€

LES VIANDES

- Effiloché d'agneau, semoule condimentée, jus court 14€
- Tartare de boeuf & os à moelle 12€
- Pluma de porc confite, laque d'épices douces 11€
- Effiloché de boeuf aux épices, amandes effilées, émulsion pommes de terre 13€

LES GRANDES FAIMS

Côte de boeuf (demandez à Evan)

Le magret, accompagnement du moment & sauce Abuelo 25€

Abuelo

Manger, Manger, Manger

NOS DESSERTS

Assiette de fromages :
Tome de brebis au piment d'espelette,
Comté 18 mois, fourme d'ambert, chèvre
qui coule
15€

Le tiramisu
8€

Riz au lait, caramel beurre
salé & cacahuètes
8€

Pavlova fruits rouges
8€

Brioche perdue, dulce de leche & crème mascarpone
citron vert
8€

Café très gourmand
11€

Abuelo

Boire, Boire, Boire

BIÈRES & CIDRES

	25cl	50cl
• Tiger Bock (5°)	4€	7,50€
• 1664 Blanche (5°)	4€	7,50€
• Brooklyn IPA (5,5°)	4,5€	8€
• Magners (Cidre 4,5°)	4,5€	8€

LES SPRITZ

• Apérol spritz	9€
• Spritz St Germain	9€
• Limoncello Spritz	9€

LES TO'

• Gin Tonic	9€
• Pisco Tonic	9€
• Mezcal Tonic	9€
• Vodka Tonic	9€

LES MULES

• Moscow Mule	9€
• London Mule	9€
• Jamaïcan Mule	9€
• Pisco Mule	9€

LES COCKTAILS

• Basil smash	9€
• Pisco sour	10€
• Espresso Martini	10€
• Caïpirinha	10€
• Mojito	9€
• Cosmo	9€
• Margarita	9€
• Sex on the beach	9€

APÉRITIFS & DIGESTIFS

• Ricard	3,50€
• GET 27	6€
• Limoncello	5€
• Cognac Gautier VS	7,50€
• Armagnac	7,50€
• Diplomatico	9€
• Chivas Régal	9€

Abuelo

Boire, Boire, Boire

BIÈRES & CIDRES

	25cl	50cl
• Tiger Bock (5°)	4€	7,50€
• Hoegarden (5°)	4€	7,50€
• Fada IPA (5,5°)	4,5€	8€
• Magners (Cidre 4,5°)	4,5€	8€

LES SPRITZ

• Apérol spritz	9€
• Spritz St Germain	9€
• Limoncello Spritz	9€

LES TO'

• Gin Tonic	9€
• Pisco Tonic	9€
• Vodka Tonic	9€

LES MULES

• Moscow Mule	9€
• London Mule	9€
• Jamaïcan Mule	9€
• Pisco Mule	9€

LES COCKTAILS

• Basil smash	9€
• Pisco sour	10€
• Espresso Martini	10€
• Caïpirinha	10€
• Mojito	9€
• Cosmo	9€
• Margharita	9€
• Sex on the beach	9€

APÉRITIFS & DIGESTIFS

• Ricard	3,50€
• GET 27	6€
• Limoncello	5€
• Mentheuse	5€
• Pulpeuse	5€
• Cognac Gautier VS	7,50€
• Armagnac	7,50€
• Diplomatico	9€
• Chivas Régal	9€

Abuelo

Boire, Boire, Boire

SOFTS & EAUX

- | | | | |
|--|-------|----------------------------|-------|
| • Abatilles Plate (1L) | 3,50€ | • Coca-cola (33cl) | 3,50€ |
| • Abatilles Pétillante (1L) | 4€ | • Coca Zéro (33cl) | 3,50€ |
| • Perrier (33cl) | 3,50€ | • Fuze tea Pêche (33cl) | 3,50€ |
| • Sirop à l'eau (Grenadine, Fraise, Menthe, Violette, Citron, Pêche) | 2,50€ | • Oasis tropical (33cl) | 3,50€ |
| • Jus de fruits Granini (Pomme, Orange, ACE, Abricot, Ananas) | 3,50€ | • Schweppes Agrumes (33cl) | 3,50€ |

BOISSONS CHAUDES

- | | | | |
|----------------------------|-------|------------------|-------|
| • Espresso | 2€ | • Capuccino | 3,50€ |
| • Allongé | 2,5€ | • Thé bio | 3,20€ |
| • Double espresso | 2,90€ | • Latte | 3,70€ |
| • Noisette | 2,10€ | • Chocolat chaud | 3,20€ |
| • Suppléments lait végétal | 0,50€ | | |

Notre café vient de la maison Hayuco (spécialiste du café sur Toulouse)

Abuelo

Boire, Boire, Boire

LES BLANCS

12c1/75c1

Domaine Roumagnac, Bodega, IGP Comté Tolosan <i>Sauvignon blanc, Chardonnay</i>	4€ / 22€
Domaine Roumagnac, Ø Grand R, VDF <i>Chardonnay</i>	5€ / 25€
Domaine Chaume-Arnaud, Pontias, VDF <i>Chenin, Chasselas, Rolle, Marsanne</i>	5€ / 27€
Château La Loge, Antchoubi, VDF <i>Chenin, Chardonnay</i>	25€
Château La Négly, La Brise Marine, AOP La Clape <i>Roussanne</i>	32€
Domaine Seailles, Orféo Doux, IGP Côtes de Gascogne <i>Petit Manseng, Gros Manseng</i>	5€ / 24€

LES ROUGES

Domaine Roumagnac, Bodega, AOP Fronton <i>Négrette</i>	4€ / 22€
Domaine Rémi Jalliet, Clos d'Espinous, AOP Corbières <i>Syrah, Grenache, Chenançon</i>	5€ / 24€
Matsu, El Picaro, DO Toro <i>Tinta de toro</i>	5€ / 27€
Domaine Borie la Vitarele, Les Terres Blanches, AOP Saint Chinian <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre</i>	28€
Château La Négly, La Côte, AOP La Clape <i>Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah</i>	30€
Mommessin, Saint-Amour, AOP Saint Amour <i>Gamay</i>	38€

LE ROSÉ

Château de Cancerilles, AOP Côteaux Varois en Provence	5€ / 25€
--	----------

LES BULLES

Domaine Landron, Strike, VDF	28€
La Grande aux belles, Coup de Latte 2023, VDF	30€
Champagne Germar Breton, AOP Champagne	8€ / 60€

Abuelo

Boire, Boire, Boire

LES BLANCS

12cl/75cl

Domaine Seailles, Presto, IGP Côtes de gascogne <i>Sauvignon blanc, Sauvignon gris</i>	4€/23€
Pierres Blanches, IGP Pays D'oc <i>Chardonnay</i>	5€/25€
Domaine Chaume-Arnaud, Pontias, VDF <i>Chenin, Chasselas, Rolle, Marsanne</i>	6€/27€
Château La Loge, Antchoubi, VDF <i>Chenin, Chardonnay</i>	28€
Château La Négly, La Brise Marine, AOP La Clape <i>Roussanne</i>	33€
Domaine Seailles, Orféo Doux, IGP Côtes de Gascogne <i>Petit Manseng, Gros Manseng</i>	5€/27€

LES ROUGES

El Abuelo tinto joven, Bodegas Piqueras, DO Almansa <i>Tempranillo, Monastrell</i>	4€/23€
Domaine Rémi Jalliet, Clos d'Espinous, AOP Corbières <i>Syrah, Grenache, Chenançon</i>	5€/25€
Matsu, El Picaro, DO Toro <i>Tinta de toro</i>	6€/28€
Domaine chaume arnaud, Côte du rhône, AOP Côtes du rhone <i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>	30€
De prime abord, Domaine Inebriati, VDF <i>Cinsault et carignan</i>	32€
Château La Négly, La Côte, AOP La Clape <i>Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah</i>	33€
Mommessin, Saint-Amour, AOP Saint Amour <i>Gamay</i>	39€

LES ROSÉS

Les Turitelles Origines Rosé, Altugnac, IGP Pays D'Oc <i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>	4€/24€
Château de Cancerilles, AOP Côteaux Varois en Provence <i>Grenache, Syrah</i>	5€/28€
Domaine de la combe au mas, Roumille, AOP Ventoux <i>Grenache, Syrah</i>	34€

LES BULLES

Champagne Germar Breton, AOP Champagne	8€/60€
---	--------

Abuelo

Manger, Manger, Manger

À EMPORTER CETTE SEMAINE

LES SANDWICHS

(Froids)

- Le toasté : Jambon blanc rôti aux herbes, brebis au piment d'espelette 7 €
- Le poulet : Pain de notre boulanger, poulet confit, avocat, sauce yaourt au citron, mesclun 7 €
- Le végété : Houmous, féta, oignons rouge pickles et mesclun 7 €

LA SALADE

- Salade César : poulet crispy, oeufs durs, salade, croûtons, parmesan et sauce César maison 13 €
- Salade végété : Frégola sarda, féta, oignons rouges en pickles, carottes râpées 13 €

LES DESSERTS

- Le brownie 3 €
- Cookies du moment 2,5 €

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat : 17 €

Entrée + Plat + Dessert : 21 €

MENU DE LA SEMAINE

Entrées

Velouté de potimarron, oeuf parfait, noisettes torréfiées

ou

Carottes multicolores rôties, émulsion de féta

Plats

Filet de merlu, fenouil braisé et sauce vierge aux herbes

ou

Pluma de porc confite, crème de céleri rave, échalotes rôties
et jus court

ou

Choux-fleur rôti, pesto, crème aux herbes fraîches

Desserts

Streusel praliné, ganache et agrumes

ou

Riz au lait d'abuelo, caramel beurre salé, cacahuètes

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

MENU DE LA SEMAINE

Entrées

Crème de butternut, brisures de chataîgnes et parmesan

ou

Poireaux confits façon mimosas, tapenade

Plats

Joue de boeuf confite, purée de carottes et carottes rôties

ou

Filet de merlu, patate douce et beurre blanc citron vert

ou

Risotto d'orzo, persillade et champignons

Desserts

Brownie aux noix, ganache montée chocolat blanc

ou

Comme une tatin

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

Verre de vin du moment : 4€

MENU DE LA SEMAINE

Entrées

Oeuf parfait, crème de champignons, parmesan

OU

Pissaladière, salade de jeunes pousses

Plats

Effiloché de porc aux épices, semoule fine et légumes croquants

OU

Filet de lieu noir, semoule fine et légumes croquants, bouillon aux épices

OU

Choux fleur rôti, crème ciboulette et cumin

Desserts

Tartelette chocolat et cacahuètes

OU

Tartelette poire et caramel

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

Verre de vin du moment : 4€

MENU DE LA SEMAINE

Entrées

Focaccia maison, légumes rôtis, pesto et mesclun

OU

Terrine de campagne maison, mesclun

Plats

Osso Bucco, risotto d'orzo, légumes croquants

OU

Dos de lieu noir, risotto d'orzo, légumes croquants, beurre blanc citron vert

OU

Butternut rôti, émulsion de féta, pesto et noisettes torréfiées

Desserts

Pommes caramélisées, feuilletage et crème fouettée

OU

Streusel cacao, ganache montée et segments d'agrumes

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

Verre de vin du moment : 4€

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Focaccia maison, légumes rôtis et pesto

ou

Crème de champignons, oeuf parfait et noisettes torréfiées

Plats

Pluma de porc confite, potimarron rôti aux épices, jus corsé

ou

Poisson du jour, poireaux confits aux herbes et crème citronnée

ou

Carottes rôties, émulsion scarmozza, cacahuètes

Desserts

Financier amandes, agrumes et fromage blanc au citron

ou

Tiramisu

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

Verre de vin du moment : 4€

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Velouté de carottes au cumin, crumble parmesan, brisures d'oeufs

ou

Salade de pois chiches et houmous, féta, pickles d'oignons rouge

Plats

Cuisse de poulet confite au citron, amandes effilées, semoule aux petits légumes

ou

Filet de merlu rôti, frégola sarda aux épices, petits légumes

ou

Patates douces rôties au miel, ail confit, fromage blanc à la sauge

Desserts

Mousse légère au chocolat, éclat de noisettes, biscuit aux amandes

ou

Tarte fine aux pommes, crème fouettée

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

Verre de vin du moment : 4€

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Crème de lentilles, émulsion jambon

ou

Poireaux confits façon mimosas, vinaigrette olives noires

Plats

Effiloché de boeuf, crème de patate douce, oignons doux grillés, jus réduit au poivre

ou

Poisson du jour, feuille à feuille de pommes de terre, émulsion romarin

ou

Risotto de fregola sarda, persillade, betteraves confites

Desserts

Poire et chocolat

ou

Financier amandes, crème passion

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

Verre de vin du moment : 4€

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Fregola sarda, féta, oignons rouge et roquette

ou

Pissaladière, mesclun

Plats

Araignée de porc confite aux épices, lentilles, champignons rôtis, jus au poivre

ou

Merlu, couscous de choux fleur, échalotes confites, émulsion citron

ou

Orzo, betteraves confites, persillade, ricotta

Desserts

Tartelette chocolat cacahuètes

ou

Comme un cheesecake framboises

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

Verre de vin du moment : 4€

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Oeufs mimosas, sucrines braisées, câpres frits

ou

Poireaux confits, siphon ricotta, crumble parmesan, olives noires

Plats

Poulet confit aux olives vertes et citron, amandes effilées, semoule aux petits légumes

ou

Poisson du jour, crème de céleri rave au thym, petits légumes et émulsion citron

ou

Patate douce rôtie, fromage blanc aux herbes, dukkah et mesclun

Desserts

Croustillant noisettes, ganache pralinée, glace vanille

ou

Crumble chocolat blanc, pommes confites, crème fouettée

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Velouté de patate douce au cumin, oeuf parfait, pain croustillant aux herbes

ou

Carpaccio de betteraves, sucrines braisées, émulsion stracciatella au thym frais

Plats

Pluma de porc cuite basse température, carottes confites, graines de moutarde, jus court à la sauge

ou

Poisson du jour, purée de petits pois au beurre noisette, oignons confits, émulsion paprika fumé

ou

Pommes darphins, mesclun et fromage blanc au poivre de timut

Desserts

Carrot cake maison, cream cheese citron vert

ou

Financier amandes, salade d'agrumes, chocolat noir

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Salade de pois chiches, houmous à l'ail confit, mesclun et féta

ou

Poêlée de pleurotes aux herbes, fromage blanc aux épices, pain pita

Plats

Haut de cuisse de poulet pané maison, sauce poulette au romarin, oignons nouveaux, tombée de jeunes pousses

ou

Poisson du jour, risotto d'orzo en persillade, sucrines, beurre blanc

ou

Fenouil braisé, câpres et olives noires, émulsion ricotta

Desserts

Comme un cheesecake fraise

ou

Poire rôtie au miel de thym, glace vanille et sablé sésame

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Tempuras de légumes de saison, sauce yaourt aux herbes

ou

Carpaccio de boeuf, câpres, parmesan et pesto

Plats

Filet mignon cuit basse température, écrasé de pommes de terre, ciboulette et oignons confits, jus court

ou

Pappardelle, moules, effeuillé de poisson du moment, jus marinières, persillade

ou

Choux fleur rôti, oeuf parfait, crème de pois chiches à l'ail rôti, mesclun, vinaigrette citron

Desserts

Cake au citron pavot, cream cheese

ou

Meringue, coulis fruits rouges, crème chibouste, glace vanille

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Premières aubergines rôties de la saison, crème de féta,
pickles

ou

Oeuf parfait, mesclun, jambon blanc rôti aux herbes, copeaux
de parmesan, lentilles vertes

Plats

Côte de porc confite, panée au paprika fumé, carottes rôties
aux épices, crème de carottes, jus court

ou

Poisson du jour, crème de pois chiches au cumin, oignons
nouveaux caramélisés, émulsion scamorza

ou

Gnocchi de pommes de terre, pesto de roquette, noix, petits
pois

Desserts

Compotée de pommes, crumble aux amandes, glace yaourt

ou

Tartelette chocolat, beurre de cacahuètes maison

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Sucrines juste saisies, gravlax de magret, condiment tomates séchées, olives noires

ou

Tzatziki maison, pain pita

Plats

Boulettes kefta, semoule aux petits légumes

ou

Poisson du jour, papardelle et tagiatelles de courgettes, émulsion féta

ou

Fritata de courgettes, fromage blanc paprika fumé et mesclun

Desserts

Tartelette craquante fraise et thym, glace yaourt

ou

Brioche façon perdue, caramel fleur de sel

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Carpaccio de tomates, pesto de roquette, ail confit

ou

Velouté de courgettes, fromage frais, tuile croustillante

Plats

Araignée de porc confite aux épices, fregola sarda, oignons rôtis, jus court

ou

Poisson du jour, purée de patate douce et carottes, légumes rôtis, vierge aux herbes fraîches

ou

Fatteh d'aubergines, yaourt grec, pignons de pin

Desserts

Comme un cheesecake aux fruits rouges

ou

Riz au lait caramel fleur de sel et cacahuètes

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Oeufs mimosas, jambon blanc rôti aux herbes et sucrines
braisées

ou

Focaccia maison, tomates cerises confites au miel et thym,
émulsion scarmoza

Plats

Bavette snackée, écrasé de pommes de terre, ciboulette et
échalotes confites, beurre persillé

ou

Poisson du jour, tomates à la provençale, beurre blanc citron
et câpres

ou

Steack de choux fleur, pesto, dukkah et fromage blanc au cumin

Desserts

Tartare de fraises, gaspacho de fraises, glace yaourt et
crumble chocolat blanc

ou

Brownie, émietté de cookies et crème fouettée

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Caviar d'aubergines, grenade, amandes effilées, pain pita toasté

ou

Velouté de petits pois menthe, ricotta au poivre

Plats

Cuisse de poulet rôtie aux épices, purée de patate douce, légumes rôtis, jus de volaille

ou

Poisson du jour, taboulé tiède de boulgour, sauce yaourt au citron

ou

Risotto d'orzo aux pleurotes et persillade, copeaux de parmesan

Desserts

Pêches rôties au miel et thym, fromage blanc, crumble chocolat blanc

ou

Brioche façon perdue, caramel et sésame

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Gaspatcho maison, mouillette de focaccia

ou

Accras de poisson, mayonnaise paprika fumé et mesclun

Plats

Rôti de veau contisé tomates séchées, olives, basilic, polenta crémeuse, jus réduit

ou

Poisson du jour, poêlée de légumes du soleil, huile verte, mélange jeunes pousses

ou

Aubergines confites, siphon féta, grenade et noisettes torréfiées

Desserts

Cake citron, crème fouettée

ou

Pêches, sirop de verveine, coulis de pêches, glace vanille

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Salade de courgettes crues et cuites, cacahuètes grillées,
citron et menthe fraîche

ou

Comme une Chakchouka

Plats

Joue de porc confite, aubergines rôties au miel et zaatar

ou

Poisson du jour, fenouil rôti et en salade, sauce vierge aux
herbes fraîches

ou

Patate douce, grenade, herbes et crème cumin

Desserts

Abricots rôtis au romarin, biscuit à l'huile d'olive, glace
vanille

ou

Ganache chocolat blanc, streusel cacao, glace caramel fleur de
sel

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Carpaccio de tomates et pêches, stracciatella, condiments

ou

Carottes rôties au zaatar, crème citron, dukkah

Plats

Cordon bleu maison, écrasé de pommes de terre au beurre noisette, échalotes confites

ou

Lamelles d'encornet en persillade, polenta crémeuse et tomates cerises rôties

ou

Courgettes rôties, féta, pesto et noisettes torréfiées

Desserts

Pavlova, abricots rôtis au romarin, glace vanille

ou

Tartare de pastèque, fraise et basilic, crème mascarpone citronnée

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Gaspacho de tomates et poivrons rouges, focaccia croustillante

ou

Salade de pois chiches, grenade, persil et féta, pain pita

Plats

Pluma de porc, aubergines rôties, coeur de sucrines, ketchup maison

ou

Poisson du jour, tagliatelles de courgettes, tomates cerises rôties, sauce vierge et câpres

ou

Risotto d'orzo, pesto basilic, courgettes et burratina

Desserts

Crumble chocolat blanc, ganache citron jaune, sorbet citron

ou

Brownie aux noix et glace vanille

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Taboulé libanais, coulis de tomates

ou

Accras de poisson, mesclun, yaourt aux herbes

Plats

Keftas de boeuf aux épices, purée de carottes, carottes rôties, sauce blanche aux herbes

ou

Poisson du jour, crème de courgettes et féta, courgettes sautées, sauce vierge, herbes fraîches

ou

Choux-fleur rôti, tapenade, dukkah, oeuf parfait

Desserts

Abricots rôtis au thym, glace vanille

ou

Comme un cheesecake aux fruits rouges

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Gasacho de tomates, tuile croustillante

ou

Carpaccio de boeuf, pesto de roquette, câpres et parmesan

Plats

Pluma ibérique confite, siphon maïs, échalotes confites, jus corsé

ou

Filet de lingue bleue, piperade et pommes de terre grenailles

ou

Gnocchis, burratina, pesto de tomates, noisettes torréfiées

Desserts

Tartelette pêche/abricot et glace vanille

ou

Mousse au chocolat, oranges confites et éclats de noix

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Salade melon, pastèque, féta et olives noires

ou

Crème froide de courgettes, ricotta et menthe, pain
croustillant

Plats

Hauts de cuisses de volaille désossés et marinés au citron,
polenta crémeuse au thym frais, jus au poivre

ou

Lamelles d'encornets, boulgour aux petits légumes, persillade

ou

Aubergines rôties, burratina, grenade, pesto de roquette

Desserts

Tiramisu

ou

Brioche façon perdue, coulis de fruits rouges

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Plat : 14 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

Entrée + Plat + Dessert : 22 €

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Carpaccio de boeuf, pesto, parmesan et câpres

ou

Accras de poisson, yaourt grec aux herbes fraîches

Plats

Cordon bleu maison, échalotes confites, purée de carottes et carottes rôties

ou

Poisson du jour, pommes grenailles, fenouil et beurre blanc citron vert

ou

Gnocchis, crème de féta et courgette, noisettes torréfiées et lamelles de courgettes

Desserts

Profiteroles, glace vanille, coulis chocolat

ou

Brioche façon perdue, coulis de pêches

Abuelo

Manger, Manger, Manger

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Accras de poissons, crème aux herbes fraîches

ou

Courgette grillée, stracciatella, noisettes torréfiées

Plats

Tendron de veau confit, purée de carottes au cumin, carottes glacées aux agrumes, jus corsé

ou

Poisson du jour, fenouil braisé, écrasé de pommes de terre, sauce vierge

ou

Aubergines grillées et en caviar, condiment tomates séchées, grenade, cacahuètes, féta

Desserts

Choux maison, glace noix et chantilly

ou

Gaspacho de fraise, pastèque confite au basilic et streusel

Abuelo

Manger, Manger, Manger

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Carpaccio de tomates coeur de boeuf, pêches et amandes

ou

Gaspacho de melon, billes de pastèques et jambon croustillant

Plats

Joue de porc braisée, siphon pommes de terre, compote d'oignons et jus corsé

ou

Poisson du jour, pappardelle, crème d'ail, thym et parmesan

ou

Gnocchis, pesto rosso, aubergines, burratina et graines de courges

Desserts

Bunuelos, coulis chocolat

ou

Financier framboise, glace vanille et coulis fruits rouges

Abuelo

Manger, Manger, Manger

MENU DE LA SEMAINE

LE MIDI

Entrées

Gaspacho, émulsion ricotta, tuile croustillante

ou

Carpaccio de courgettes, pesto, noisettes torréfiées

Plats

Cuisse de canard confite, feuille à feuille de pommes de terre
à l'origan, jus court au poivre

ou

Poisson du jour, beurre blanc citron vert, risotto d'orzo aux
petits légumes

ou

Aubergines rôties, émulsion féta, grenade, chips d'ail

Desserts

Torta de queso, coulis fruits rouges

ou

Mousse au chocolat et éclats de noix

Abuelo

Manger, Manger, Manger

LE BRUNCH

25€

Oeuf benedicté sur pain de campagne, sauce sriracha
hollandaise, tranche de lard croustillante
ou
truite fumée , sauce sriracha hollandaise, tombée
d'épinard

Brioche façon perdue, crème mascarpone citron vert

Jus pressé

Boisson chaude

Abuelo

Manger, Manger, Manger

LES GRANDES TABLÉES

**Le temps d'une soirée, partagez bien plus qu'un repas :
une expérience conviviale autour d'une grande table
unique.**

**Installez-vous aux côtés d'inconnus qui, le temps d'un
dîner, deviendront peut-être compagnons de
dégustation.**

**Le menu, pensé pour être partagé, invite à l'échange
et à la découverte, dans une ambiance chaleureuse et
détendue.**

**Ici, on se rencontre, on déguste et on profite d'un
repas comme à la maison, mais avec l'âme d'Abuelo
en plus.**

Profitez bien !

Abuelo

Manger, Manger, Manger

LES GRANDES TABLÉES

Menu

Entrées à partager :

Plateau mezze :

**Houmous / Stracciatella , pesto et noisettes torréfiées /
Pain pita**

Plats :

**Orzo façon risotto, coquillages et persillade
Albondigas, sauce crémeuse herbacée
Pommes dauphines
Carottes, émulsion féta**

Desserts

**Pavlova mangue et passion
Tiramisu**

Abuelo

Manger, Manger, Manger

MENU SAINT VALENTIN

Menu

Bouchées



Carpaccio de maigre, sauce vierge aux agrumes, fenouil et grenade



Filet de canette laqué aux épices, déclinaison de maïs, jus corsé



Fromage du moment



Pré-dessert



Pavlova mangue et passion

45€

Abuelo

Manger, Manger, Manger

NOS THÉS ET INFUSIONS DE CHEZ ACAPELLA

THÉS (4€)

Le Didi :

Thé vert bio Menthe et thé vert gunpowder

La grenade :

Thé vert sencha de chine, grenade et baie de goji

Les brunes ne comptent pas pour des prunes :

Thé vert sencha, note de prunes et de mangue

C'est une maison bleue :

Thé noir de Chine Earl Grey parfumé à la bergamote et pétales de bleuets

INFUSIONS (3,5€)

Vamos a la playa :

Chips de coco, fruits exotiques, touche de chantilly

Fleur d'oranger :

Tilleul, camomille et fleur d'oranger

Asimbononga :

Rooibos fraise, pamplemousse et pointe de vanille

Abuelo

Manger, Manger, Manger

NOS GLACES DE L'ÉTÉ

PARFUMS

Stracciatella

Dulce de leche

Caramel

Menthe chocolat

Mangue

Citron

Fraise

Noix

Vanille

Pistache

1 boule : 3€

2 boules 5€

3 boules : 7€

Abuelo

Manger, Manger, Manger

Pièce du boucher (voir ardoise)

Pommes grenailles aux herbes, jus court

Salade César 15€

Salade romaine, croutons, poulet, sauce César maison, copeaux de parmesan, oeufs

Salade Végé du moment 14€

Planche charcuterie à partager 15€

Planche de fromages à partager 15€

Abuelo

Manger, Manger, Manger

LE DIMANCHE DES COPAINS

Planche de charcuteries 16€

Planche de fromages 16€

Stracciatella, pesto et noisettes torréfiées 11€

Focaccia, légumes grillés, émulsion féta, pesto 10€

Pommes dauphines 7€

Assiette de crevettes et aioli (6 pièces) 10 €

Assiette de bulots (12 pièces) 9€

6 Huitres n°3 Marennes oléron 10€

12 Huîtres n°3 Marennes oléron 18€

Côtes de boeufs (voir ardoise)

L-Bone (voir ardoise)

ABUELO

Manger, Manger, Manger

ENTRÉES À PARTAGER

(ou pas)

- Pommes dauphines 7€
- Planche de charcuteries 15€
- Stracciatella, piquillos & olives noires 11€
- Focaccia maison, tomates séchées, ricotta & petits légumes 9€
- Courgettes rôties, olives noires, pesto & féta 8€
- Carpaccio de tomates coeur de boeuf, pêches & condiments 8€
- Artichauts, oeuf parfait, émulsion scarmoza & ail confit, jambon cebo de campo 10€
- Carpaccio de gambas, mayonnaise de tête, radis & agrumes 13€
- Tartare de boeuf & os à moëlle 12€

PLATS

- Joue de porc confite, siphon crème de maïs, pop corn, jus corsé & tuile croustillante 20€
- Effeuillé de bavette, émulsion pommes de terre & sauce chimichurri 22€
- Le magret entier, semoule, câpres & olives, jus de viande 25€
- Pêche du jour, déclinaisons de courgettes & sauce vierge 24€
- Tentacule de poulpe snackée & chistorra, pois chiches, maïs & zaatar, sucrones & sauce barbecue maison 23€
- Risotto d'orzo, pesto basilic maison, burratina & noisettes toréfiées 17€

ABUELO

Manger, Manger, Manger

ENTRÉES À PARTAGER

(ou pas)

- Pommes dauphines 7€
- Planche de charcuteries 15€
- Stracciatella, piquillos & olives noires 11€
- Focaccia maison, tomates séchées, ricotta & petits légumes 9€
- Courgettes rôties, olives noires, pesto & féta 8€
- Carpaccio de tomates coeur de boeuf, pêches & condiments 8€
- Artichauts, oeuf parfait, émulsion scarmoza & ail confit, jambon cebo de campo 10€
- Carpaccio de gambas, mayonnaise de tête, radis & agrumes 13€
- Tartare de boeuf & os à moëlle 12€

PLATS

- Joue de porc confite, siphon crème de maïs, pop corn, jus corsé & tuile croustillante 20€
- Effeillé de bavette, émulsion pommes de terre & sauce chimichurri 22€
- Le magret entier, semoule, câpres & olives, jus de viande 25€
- Tentacule de poulpe snackée & chistorra, pois chiches, maïs & zaatar, sucrines & sauce barbecue maison 24€
- Risotto d'orzo, pesto basilic maison, burratina & noisettes toréfiées 23€
- 17€