

# Tapas

<b>OSTRAS GILLARDEAU N°2</b> GILLARDEAU OYSTERS N°2	4,5 €/ud
<b>CAVIAR OSCIETRA KYA BYA (30gr)</b> OSCIETRA CAVIAR *KYA BYA (30gr)	45€
<b>TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO (75% RAZA IBÉRICA)</b> PLANK OF IBERIAN HAM (75% IBERIAN BREED)	23€
<b>SELECCIÓN DE QUESOS INTERNACIONALES (5 TIPOS)</b> SELECTION OF INTERNATIONAL CHEESES (5 TYPES)	17€
<b>PATATAS BRAVAS AL ESTILO DEL CHEF</b> CHEF´S STYLE *PATATAS BRAVAS*	6,5€
<b>CALAMAR DE PLAYA REBOZADO, MAYONESA DE YUZU Y PICO DE GALLO</b> BATTED BEACH SQUID, YUZU MAYONNAISE AND "PICO DE GALLO"	15€
<b>CROQUETA DE CECINA Y EMULSIÓN DE AJO NEGRO</b> CROQUETTE OF DRIED BEEF FROM LEON AND BLACK GARLIC EMULSION	2€
<b>CROQUETA DE CHIPIRONES EN SU TINTA Y EMULSIÓN CITRICA</b> CROQUETTE OF BABY SQUID IN ITS INK AND CITRUS EMULSION	2€
<b>CROQUETA DE BOGAVANTE Y EMULSIÓN DE MARISCO</b> LOBSTER CROQUETTE AND SHELLFISH EMULSION	2,5€
<b>ENSALADILLA CON ANGUILA AHUMADA Y MAYONESA DE KIMCHI</b> RUSSIAN SALAD WITH SMOKED EEL AND KIMCHI MAYONNAISE	13€
<b>TACOS DE ATÚN ROJO Y MAYONESA DE CURRY VERDE</b> RED TUNA TACOS AND GREEN CURRY MAYONNAISE	14€
<b>TOSTA DE CABALLA ESCABECHADA, CAVIAR DE BERENJENA Y MICRO MÉZCLUM</b> TOAST OF PICKLED MACKEREL, AUBERGINE CAVIAR AND MICRO-MEZCLUM	13€
<b>BURRATA CON LECHE DE VACA CON LAMINADO DE TRUFA Y PIMIENTOS ASADOS</b> COW´S MILK BURRATA WITH TRUFFLE LAMINATE AND ROASTED PEPPERS	13€
<b>DIP DE BERENJENA A LA BRASA, RICOTA Y PESTO DE ALBAHACA</b> GRILLED AUBERGINE, RICOTTA AND BASIL PESTO DIP	13€
<b>BAILE DE GAMBAS EN PANKO NEGRO Y ESPUMA DE QUESO SUAVE AL ROMERO</b> PRAWN SNACKS ON BLACK BREAD AND ROSEMARY CHEESE FOAM	14€
<b>MINI BURGUER DE VACA VIEJA, FOIE GRAS Y CONFITURA DE HIGOS</b> MINI BURGUER OF OLD BEEF, FOIE GRAS AND FIG JAM	6€/ud
<b>PATAcón DE GAMBAS ACEVICHADAS Y CEBOLLA ENCURTIDA</b> "PATAcón" WITH PICKLED PRAWNS AND PICKLED ONIONS	13€

## Entrantes - To Start

<b>FOIE GRAS MI CUIT, CHUTNÉY DE MANGO CARAMELIZADO Y REDUCCIÓN DE OPORTO</b> FOIE GRAS MI CUIT, CARAMELISED MANGO CHUTNEY AND PORTO REDUCTION	17€
<b>PULPO A LA BRASA, PINCELADA DE BERRO Y CREMA DE BONIATO ASADO</b> GRILLED OCTOPUS, WATERCRESS AND ROAST SWEET POTATO CREAM	18€
<b>PRESA IBÉRICA DE BELLOTA DE SALAMANCA MARINADA 12H (100% RAZA IBÉRICA)</b> 12H MARINATED ACORN-FED IBERIAN PREY FROM SALAMANCA (100% IBERIAN BREED)	18€
<b>STEACK TARTAR AL CUCHILLO SOBRE TUÉTANO DE VACA Y CAVIAR DE ESTURIÓN</b> KNIFE STEAK TARTAR ON BEEF MARROW AND STURGEON CAVIAR	24€
<b>AJOBLANCO DE JALAPEÑOS, LUBINA ESCABECHADA Y CROCANTE DE TIRABEQUE</b> AJOBLANCO WITH JALAPEÑOS, PICKLED SEA BASS AND CRISPY SNOW PEAS	17€

## De la Tierra - Meats

<b>CHULETÓN SIMMENTAL MADURADO 45 DÍAS (PRECIO AL PESO)</b> 45 DAYS DRY AGED RIB-EYE STEACK OF SIMMENTAL COW (PRICE BY WEIGHT)	8,5€ (100GR)
<b>SOLOMILLO DE VACA VIEJA Y SALSA DEMI GLACE</b> OLD BEEF SIRLOIN STEACK AND DEMI GLACE SAUCE	27€
<b>SOLOMILLO ROSSINI CON LAMINADO DE TRUFA DE TEMPORADA</b> BEEF SIRLOIN STEACK "ROSSINI" WITH SEASONAL TRUFFLE LAMINATE	30€
<b>TATAKI DE VACA VIEJA MADURADA, EMULSIÓN AGRIA Y TUÉTANO TOSTADO</b> DRY AGED BEEF TATAKI, SOUR EMULSION AND TOASTED MARROW	22€
<b>PICANTÓN A LA BRASA</b> MARINATED GRILLED POUSSIN CHICKEN	21€

## Del Mar - From the Sea

<b>TATAKI DE ATÚN ROJO, EMULSIÓN DE WASABI Y CREMA DE ZANAHORIA CONFITADA</b> BLUEFIN TUNA TATAKI, WASABI EMULSION AND CANDIED CARROT CREA	21€
<b>VIEIRAS CON CREMA DE APIO SUAVE Y CAVIAR DE ESTURIÓN</b> SCALLOPS WITH SOFT CELERY CREAM AND STUGEON CAVIAR	23€
<b>ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO, CREMA DE ESPINACAS Y PIMIENTOS DE PIQUILLO</b> MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA, SPINACH CREAM AND GRILLED PIQUILLO PEPPERS	22€

## Pasta

<b>ESPAGUETIS ALLA CHITARRA MARINERA</b> SPAGHETTI ALLA CHITARRA MARINERA	16€
<b>SCIALATIELLI ALLA NORMA Y CAVIAR DE BERENJENA</b> SCIALATIELLI ALLANA NORMA AND AUBERGINE CAVIAR	13€
<b>FETUCCINI AL PECORINO Y LAMINADO DE TRUFA DE TEMPORADA</b> FETTUCCHINI WITH PECORINO AND SEASONAL TRUFFLE LAMINATE	19€

## Arroz - Rice

\*PRECIO POR PERSONA/MIN. 2 PERSONAS  
\*PRICE PER PERSON/MIN.2 PEOPLE

<b>ARROZ DEL SEÑORET</b> "SEÑORET" RICE	16€
<b>ARROZ MARINERO CON PESCADO DE LONJA</b> SEAFOOD RICE WITH FRESH FISH FROM THE MARKET	16€
<b>PAELLA MORENA CON ALCACHOFAS Y SEPIA</b> BRUNETTE PAELLA WITH ARTICHOKE AND SEPIA	18€
<b>FIDEÚA DE MARISCO</b> SEAFOOD FIDEUA	15€
<b>PAELLA VALENCIANA CON CARACOLES</b> VALENCIAN PAELLA WITH SNAILS	13€
<b>ARROZ DE CARABINEROS (seco o meloso)</b> ROYAL RED SHRIMP RICE (dry or mellow)	22€
<b>ARROZ DE PATO CON BONIATO Y FOIE GRAS (seco o meloso)</b> RICE OF DUCK WITH SWEET POTATOE AND FOIE GRAS (dry or mellow)	19€
<b>PAELLA DE VERDURAS DE KMO</b> SEASONAL VEGETABLE PAELLA KMO	12€
<b>ARROZ DE PRESA IBÉRICA Y CRUJIENTE DE JAMÓN</b> RICE WITH IBERIAN PREY AND CRISPY HAM	17€
<b>ARROZ DE LANGOSTA (seco o meloso)</b> LOBSTER RICE (dry or mellow)	28€

## Postres - Desserts

<b>TARTA DE QUESO CON DULCE DE LECHE</b> CHEESECAKE WITH DULCE DE LECHE	7€
<b>CRÈME BRÛLÉE A LA VAINILLA</b> CRÈME BRÛLÉE WITH VANILLA	7€
<b>TIRAMISÚ DE MARACUYÁ Y TIERRA DE PAN DE ESPECIAS</b> PASSION FRUIT AND GINGERBREAD TIRAMISU	7€
<b>FONDANT DE CHOCOLATE Y SU CREMA INGLESA</b> CHOCOLATE FONDANT AND CRÈME ANGLAISE	8€
<b>DÁTILES CARAMELIZADOS CON CREMA PASTELERA</b> CARAMELIZED DATES WITH CUSTARD	4,5€
<b>SORBETE DE HORCHATA</b> "HORCHATA" SORBET	5€

Sabbia

Síguenos en nuestras redes sociales / @sabbibygabbeach

RESERVAS  
WWW.SABBIABYGABBEACH.COM  
670 316 697