



# Abades Ronda

Restaurante & eventos

*Gastronomía Infinita*



*Gastronomia Infinita*

## ENTRADAS STARTERS

<b>Jamón Ibérico de Bellota SRC Pura Raza</b> Acorn Fed Iberian Ham, Pure Breed (Pura Raza) SRC	29,00 €
<b>Cuñas de Queso Payoyo</b> Payoyo Cheese	16,50 €
<b>Milhojas de Foie con Queso de Cabra y Manzana Caramelizada</b> Millefeuille of Foie Gras with Goat Cheese and Caramelised Apple	18,00 €
<b>Tosta de Pan Negro, Sardina Ahumada, Mermelada de Tomate y Cebolla Confitada</b> Black Bread Toast, Smoked Sardine, Tomato Jam, and Caramelized Onion	10,50 €
<b>Anchoa 00 con Mantequilla Ahumada (1 UND.)</b> 00 Anchovy with Smoked Butter (1 pc.)	3,50 €
<b>Paté de Perdiz, Reducción de Pedro Ximénez y Almendras Tostadas</b> Partridge Paté with Reduction of Pedro Ximénez and Toasted Almonds	13,50 €

## ENSALADAS Y CREMAS FRÍAS SALADS AND COLD SOUPS

<b>Ensalada de Queso de Cabra con Manzana</b> Goat Cheese Salad with Apple	13,50 €
<b>Ensalada de Langostinos con Carpaccio de Piña y Mango</b> Prawns Salad with Pineapple and Mango Carpaccio	15,50 €
<b>Ensalada de Tomate y Ventresca de Atún con Salmorejo de Pimientos Asados</b> Tomato Salad with Tuna Belly and Roasted Pepper Salmorejo	15,00 €
<b>Tartar de Atún con Soja, Aguacate, Wakame y Mayonesa de Wasabi</b> Tuna Tartare with Soy Sauce, Avocado, Wakame, and Wasabi Mayo	17,50 €
<b>Ensaladilla de Pulpo con Gambas de Cristal</b> Octopus Russian Salad with Crispy Shrimps	15,00 €
<b>Porra Antequerana con Crujientes de Ibérico y Helado de Queso</b> "Porra Antequerana" (Cold Tomato Soup) with Crispy Ham with Cheese Ice Cream	8,50 €

## ENTRADAS CALIENTES

### HOT STARTERS

<b>Lasaña de Langostinos y Salmón con Salsa de Espinacas</b> Prawns and Salmon Lasagna with Spinach Sauce	15,50 €
<b>Dúo de Croquetas (Langostinos y Rabo de Toro) 8 uds</b> Duo of Croquettes (Prawns and Oxtail)	13,50 €
<b>Parrillada de Verduras de Temporada</b> Grilled Seasonal Vegetables	13,00 €
<b>Arroz Caldoso con Bacalao y Langostinos</b> Soupy Rice with Cod and Prawns	17,50 €
<b>Arroz Meloso de Rabo de Toro y Setillas</b> Oxtail Rice with Mushrooms Small	17,50 €
<b>Berenjenas Fritas y Miel de Caña</b> Fried Eggplants with Cane Honey	12,50 €
<b>Huevos de Corral, Jamón Ibérico, Patatas, Cebolla Confitada y Aceite de Trufa</b> Farm Eggs, Iberian Ham, Potatoes, Caramelised Onions and Truffle Oil	15,50 €
<b>Taquitos de Bacalao en Tempura con Salsa Tártara</b> Tempura Cod Bites with Tartar Sauce	17,50 €
<b>Gambas de Cristal con Huevo Frito y Pimientos Asados</b> Crispy Shrimps with Fried Egg and Roasted Peppers	15,50 €
<b>Flor de Alcachofa con Jamón Ibérico y Ajitos Fritos</b> Artichoke Flower with Iberian Ham and Crispy Garlic	13,50 €
<b>Raviolis de Setas con Verduras Salteadas al Wok y Salsa de Soja</b> Mushroom Ravioli with Wok-Sautéed Vegetables and Soy Sauce	15,00 €

## SELECCIÓN DE PESCADOS FRESCOS

### SELECTION OF FRESH FISH

<b>Bacalao Confitado con Pisto de Verduras y Crema de Queso</b> Slow-Cooked Cod, Vegetable Ratatouille and Cream Cheese	19,00 €
<b>Pata de Pulpo a la Brasa con Parmentier de Patatas al Pimentón</b> Grilled Octopus Leg with Smoked Paprika Potato Parmentier	22,00 €
<b>Lomo de Atún de Almadraba a la Parrilla con Verduras Asadas</b> Grilled Almadraba Tuna Loin with Roasted Vegetables	22,00 €
<b>Lubina con Cous Cous Vegetal</b> Sea Bass with Vegetal Cous Cous	20,00 €
<b>Rodaballo con Fideos de Arroz y Verduras al Wok</b> Turbot with Rice Noodles and Wok-Sautéed Vegetables	22,00 €
<b>Salmón Relleno de Langostinos</b> Salmon Stuffed with Prawns	21,00 €
<b>Calamar Nacional a la Parrilla o Frito con Verduritas</b> Grilled or Fried Local Squid with Vegetables	21,00 €

## SELECCIÓN DE CARNES

### MEATS SELECTIONS

<b>Rabo de Toro con Patatas Fritas de la Huerta</b> Oxtail with Fried Potatoes from the Garden	21,00 €
<b>Presa Ibérica, Milhojas de Patata y Cebolla Glaseada</b> Iberian Pork Loin, Potatoes Millefeuille, Glassed Onion	23,50 €
<b>Entrecot de Vaca Gallega 350 gr.</b> Mature Cow Entrecot	24,00 €
<b>Paletilla de Cordero Lechal Confitada, Setas de Temporada y Jugo Ligero</b> Baby Lamb Blade Slowly Cooked with Seasonal Mushrooms and Light Juice	28,00 €
<b>Solomillo de Buey con Patatas y Verduras a la Plancha</b> Ox Sirloin With Potatoes and Grilled Vegetables	25,00 €
<b>Chuletón de Lomo Alto Vaca Madurada a la Brasa 500 Gr.</b> (Patatas Fritas y Verduras Asadas) Beef Ribeye Mature High Low, Grilled 500 gr	41,00 €

## SELECCIÓN DE POSTRES

### SELECTION OF DESSERTS

<b>Torrija Casera con Caramelo y Helado de Leche Merengada</b> Homemade "Torrija" with Meringue Milk Ice-Cream	6,00 €
<b>Brownie de Chocolate con Helado de Chocolate Blanco</b> Chocolate Brownie with White Chocolate Ice-Cream	6,00 €
<b>Bizcocho Tibio con Chocolate Fluyente y Helado de Caramelo (15 minutos)</b> Warm Chocolate Coulant with Caramel Ice-Cream (15 minutes)	6,00 €
<b>Piononos con Chocolate Caliente y Helado de Galletas</b> "Piononos" Granada Traditional with Hot Chocolate and Biscuit Ice-Cream	6,00 €
<b>Tarta de Queso con Helado de Frambuesa</b> Cheesecake with Raspberry Ice Cream	6,00 €



952 87 13 67  
reservasronda@abades.com  
www.abadesronda.com

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

En cumplimiento de la normativa en vigor se informa que los productos derivados de la pesca para consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si éste es insuficiente para matar las larvas de anisakis viables, han sido congelados a una temperatura igual o inferior en la totalidad del  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  durante un mínimo de veinticuatro horas o  $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$  durante un mínimo de quince horas o proceden de acuicultura que garantiza que están libres de anisakis. Para cualquier duda, diríjase a nuestro personal.

In agreement with the UE N° 1169/2011 about consumer food information, we have available for your query the detail of allergens from our products. Ask our staff if you want more information. In agreement with the regulation 1420/2006 about anisakis parasites, all the fish dishes have been previously frozen in the established terms.

In agreement with current regulations, it is reported that fishing products for raw consumption, pickling, salting, or any other treatment insufficient to kill viable anisakis larvae, have been frozen at a temperature equal to or below  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  for a minimum of twenty-four hours, or  $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$  for a minimum of fifteen hours, or originate from aquaculture ensuring they are free from anisakis. For any questions, please contact our staff.

## ALÉRGENOS · ALLERGENS

ESCANÉAME con tu  
teléfono para ver los alérgenos



SCAN ME with your phone  
to see ALLERGENS



# Abades Ronda

Restaurante & eventos

952 87 13 67

[reservasronda@abades.com](mailto:reservasronda@abades.com)

[www.abadesronda.com](http://www.abadesronda.com)