

Bienvenidos a Restaurante Boabdil.

Si usted tiene alguna alergia o intolerancia informe al personal.

ENSALADAS

15€ - CAPRICHOSA

Lechuga gourmet, mango, aguacate, salmón ahumado, huevo rallado, cebolla crujiente, pasas, nueces y acompañada de nuestra salsa de yogur.

15€ - MILHOJAS DE QUESO FRESCO Y MANGO

Láminas de queso fresco, láminas de mango cubiertas con una lluvia de queso añejo y un toque de miel de abeja.

18€ -ENSALADA DE TATAKI DE ATÚN

Hojas tiernas, dados de atún marinado, aguacate, tomate, naranja, ajonjolí, soja, cítricos.

18€ -TOMATE DE TEMPORADA ALIÑADO

Tomate con vinagreta de aceite aove balsámico de Módena y sal volcánica con ventresca o burrata bufala italiana.

DELICATESSEN

20€ - JAMÓN ÍBERICO – 125 gr

15€ - QUESO DE OVEJA DE LA CASA CON CURACIÓN PROPIA.

12€ - ANCHOA SELECCIÓN PREMIUM (6ud)

7€ - VIEIRA DE MERLUZA –

Concha de vieira rellena de merluza coronada con gambas sobre salsa de marisco.

16€ - HOJALDRE de Foie al PX (2 Uds) -

Hojaldre de foie con boletus y cebolla caramelizada sobre nuestra salsa P.X.

12€ - TRIO DE CROQUETAS – (9 uds)

Prueba nuestra variedad de croquetas de chipirón, espinacas y tradicionales de cocido.
(Pueden elegirse por unidades al gusto del cliente o llevarte la sorpresa del sabor) Precio por unidad individual – 1.50€

12€ - MEJILLONES TIGRE – (4 uds)

Mejillones tigre sobre salsa de tomate aromatizada con ajo, pimiento y perejil. Precio por unidad individual.

DELICIAS DEL MAR

24€ - ALMEJAS DE CARRIL.

Almejas salteadas al ajillo (Receta tradicional).

40€ - GAMBAS ROJAS (10 Uds aprox)

30€ - GAMBAS BLANCAS

25€ - PULPO CHISPEANTE AL PLATO CALIENTE.

Uno de nuestros platos estrella.

PESCADOS

22€ - CALAMAR NACIONAL.

Calamar a la plancha con un toque de aove y sal volcánica.

22€ - TATAKI DE ATÚN CON REDUCCIÓN DE SOJA Y MIEL.

Atún con una reducción de soja, miel y vinagre de arroz.

16€ - TRONCO DE BACALAO AL ESTILO LA ABUELA.

30€ - RODABALLO AL HORNO (500 gr aprox.)

18€ - SOUFFLE DE BACALAO.

Receta elaborada para el programa España Directo.

CARNES

20€ - "SOLOMILLO A LA CABRA" . -

Solomillo de cerdo cubierto con queso rulo de cabra y caramelizado con nuestro soplete sobre una crema de vino dulce.

Uno de nuestros platos destacados.

20€ - TAQUITOS DE SOLOMILLO AL ESTILO TRADICIONAL ALTIPLANO. -

Solomillo frito con ajos y hierbas provenzales, tomates secos, ciruelas uvas pasas, pimientos secos, laurel, patatas, champiñones y padrón.

30€ - BANDEJA BOABDIL para compartir. -

Taquitos de solomillo al estilo altiplano para compartir.

18€ - ABANICO IBÉRICO al PX con ciruelas y uvas pasas.

25€ - ENTRECOT DE VACA

10€ - CARPACCIO DE CHULETA. -

Carpaccio de chuleta vaca con aderezo de tomates secos y pistacho.

CARNES AL CORTE (Desde 300 gr)

PRECIO POR PESO (Preguntar disponibilidad o peso)

32€- SOLOMILLO DE TERNERA

CHULETA DE ANGUS – 85€ / kg

LA RAZA PREMIUM MÁS DEMANDADA EN EL MUNDO POR SU EXCELENTE CALIDAD.

T-BONE (VACA FRISONA) - 65€ / kg

Un corte muy especial cuyo nombre viene de la forma de "T" que toma el hueso al hacer un corte transversal al lomo. Una pieza que combina la ternura del solomillo con la potencia del entrecot, lo que da como resultado una experiencia exquisita.

VACA DE ALDEA – 100€ / kg

VACAS ÚNICAS CUIDADAS EN PEQUEÑAS GANADERÍAS DONDE LOS GANADEROS LAS TRATAN COMO SI FUERAN DE SU PROPIA FAMILIA.

CHULETA VACA EUROPEA – 80€ / kg

SELECCIONAMOS LAS MEJORES RESES DE LAS MÁS DISTINGUIDAS RAZAS EUROPEAS.

CHULETA NEW YORK DE VACA FRISONA – 70€ / Kg

CHULETON DE BUEY DE ALDEA - 120€ / kg

AUNQUE ESCASOS, SIGUE HABIENDO GANADEROS QUE MANTIENEN VIVA LA TRADICIÓN DE LA CRIA DEL AUTENTICO BUEY.

CHULETÓN DE VACA SIDRERIA – 50€ / kg

Todas las carnes al corte van acompañadas de guarnición.

POSTRES

EL POSTRE ES COMO LA RISA, PARA EL SIEMPRE HAY UN HUECO.

5€ - TARTA DE QUESO

5€ - COPA DE HELADO

(Vainilla, turrón o nata)

6€- TARTA DE LA ABUELA

6€ - COULANT CALIENTE

Coulant de CHOCOLATE o QUESO MANCHEGO acompañado de helado.

5€ -TARTA DE CHOCOLATE

5€- TARTA DE ZANAHORIA

5€ - TARTA DE MANZANA

6€- Helado caliente.

Un HELADO que no se derrite.Limón,milhojas y merengue.

6€ -TARTA DE GALLETA LOTUS

6€ - CASSATA SICILIANA

6€ - TARTUFFO AL PISTACCHIO

6€- TARTUFO CHOCOLATE NERO

6€ - SORBETE AL LIMONCELLO.

PREGUNTAR DISPONIBILIDAD

LOS 14 ALÉRGENOS

Que debes informar

Con la nueva ley



TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS.

PRECIO DE PAN 0.50€ POR PERSONA

TOMAREMOS LA COMANDA DE CADA MESA EN ORDEN DE RESERVA Y LLEGADA.

NUESTROS VINOS (Preguntar disponibilidad)

RIBERAS DEL DUERO

32€ - MATARROMERA

28€/38€ - PAGO DE CAPELLANES

50€ - PAGO DE CARROVEJAS

30€ - EMILIO MORO

25/40€ - CARMELO RODERO

50€ - MAURO

25€ - LINAJE DE GARSEA

20€ - TRASLASCUESTAS

30€ - CEPA 21

50€ - TOMÁS POSTIGO

RIOJAS

40€ - VIÑA ARDANZA

20€ - FERNANDEZ DE PIÉROLA

45€ - VIÑA TONDONIA

55€ - GRAN RESERVA 904

55€ - 200 MONGES

“DE GRANÁ”

18€ - VERTIJANA

18€ - MUÑANA

18€ - VIÑA CALDARA

VINOS BLANCOS

18€ - CYATHO

25€ - MARTIN CODAX

15€ - MOSCATO

28€ - MAR DE FRADES

CAVÁS & CHAMPAGNES

60€ - MOËT CHANDON

25€ - JUVÉ & CAMPS