



Tapas

Tabla Local 30

Una selección de quesos Vaca Negra, elaborados en Puerto Rico directamente desde Hatillo, acompañados de finos jamones curados, nueces tostadas, compota de papaya y galletas artesanales de manteca.

Baked Brie 16

Queso brie horneado endulzado con una compota de papaya, coronado con un crocante de chicharrón y acompañado de delicadas tostadas de manteca.

Croquetas de Abu 13

Suaves croquetas de ñame y bacalao guisado servidas sobre una crema de batata, alioli de ceniza y realzado con una mermelada de tomates y ajíes dulces del país.

Alcapurrias de Langosta 15

Base de masa crujiente de alcapurria coronada con un salpición de langosta fresca.



Entrantes

Piquillos con Morcilla 13

Pimientos piquillo rellenos de un sofrito de morcilla vegana hecha en la casa, esencia de salvia y crocante de arañita

Crudo Marinado y Ron 13

Delicadas láminas de pescado fresco reposadas en un jugo cítrico de china y piña, acompañadas de piñas maceradas en ron añejo y un concentrado de adobo puertorriqueño.

Sopa del día 6

Preparada cada jornada con ingredientes frescos de temporada, nuestra sopa refleja el sabor y la calidez de la cocina casera

Cosecha 10

Mezcla de hojas frescas con tomates cherry y queso fresco, sobre un pesto de recaó, aderezo cítrico, compota de papaya, encurtido de chayote y crutones de batata.

Pastel de Carne Guisada 15

Ñoquis inspirados en la masa del pastel tradicional, servidos bajo una jugosa carne guisada y su fondo reducido.

Buñuelos 11

Buñuelos esponjosos de longaniza sobre una crema de batata mameya, mermelada de pimientos rostizados y terminado con aceite aromático de orégano brujo.



Principales

Pesca del día 28

Filete del día con corteza crujiente de viandas, servido sobre un arroz cremoso de calabaza y gandules del país y bañado en una delicada velouté de cebolla caramelizada.

Fricasé de Conejo 22

Tradicional fricasé de conejo servido sobre un puré sedoso de malanga y apio, acompañado de verduras glaseadas y terminado con un crocante de morcilla vegana.

Churrasco 35

Jugoso churrasco Angus preparado a la parrilla acompañado de un arroz cremoso de yautía y habichuelas rosadas con pedazos de pastel, bañado en un aromático chimichurri de recaó.

Lomo de cerdo 18

Lomo de cerdo glaseado en un gastrique de papaya, servido sobre un majado de viandas y terminado con un crocante de chicharrón.

Pollo rostizado 20

Pechuga de pollo rostizada con un delicado toque a leña, acompañada de un milhojas de viandas locales, una beurre blanc de especias y una ligera espuma de calabaza y tomate.

Mignon 42

Filet mignon en salsa de vino tinto y recaó acompañado de un puré de papa con trufa y vegetales glaseados



Ñoquis en Guiso de Verduras 20

Ñoquis de yuca bañados en un ragú de verduras de temporada y terminado con un crocante de plátano maduro.



Acompañantes

Tostones 3

Papas Fritas 3

Bacalaitos 3

Arroz blanco y habichuelas 3

Escabeche de viandas 4

Pa' los nietos

Churrasco 16

Pollo 8

Masitas de pescado 8

Todos los platos incluyen un acompañante de preferencia



Casa Abu Brunch

Cereales Calientes

Harina de la abuela 6

Caliente harina de arroz, fruta fresca y granola hecha en casa

Harina de Maíz 6

Cremosa harina de maíz con coco, frutas frescas y granola hecha en casa

Avena 6

Frutas frescas y granola hecha en casa

Desayuno

French Toast 11

Brioche en una salsa de queso crema, mantequilla de fresa y granola hecha en casa

Omelette 13

Esponjoso omelette con queso Le Petite de Vaca Negra, tomates cherry, setas y vegetales.
Acompañado de tostadas de masa madre y viandas salteadas.

Huevos Benedictinos 16

Benedictinos con mermelada de pimientos rostizados, jamón, arúgula prosciutto y espuma de salsa Holandesa

Steak & Eggs 27

New York steak Angus 8oz acompañado de viandas salteadas, queso fresco y huevos estrellados.

Chicken & Waffle 16

Pechuga empanada sobre waffle hecho en casa, bacon, huevo y una salsa bourbon de la casa

Croque Madame 12

Tradicional croque madame con salsa bechamel y huevo estrellado

Yogurt Parfait 8

Yogurt griego, frutas frescas, granola hecha en casa y miel



Casa Abu Brunch

Open face

Avocado toast 11

Pan de masa madre con guacamole fresco, arúgula, reducción de balsámico, tomate cherry, bacon y huevo

Salmon toast 14

Pan de masa madre, queso crema con hierbas, queso fresco, arúgula, reducción de balsámico y huevo

Steak toast 16

Pan de masa madre, batata horneada, reducción de balsámico, guacamole, NY steak y queso de cabra

Sandwiches

Cubano 12

Pan de masa madre, Pernil, jamón, alioli de mostaza, queso suizo, pepinillos de la casa

Pastrami 12


Pan de masa madre, pastrami, cebolla caramelizada, queso suizo, salsa de guayaba, hojas frescas, tomate cherry y alioli de mostaza

Monte Cristo 10

Brioche, jamón de pavo, jamón y queso suizo

Grilled cheese 10

Pan de masa madre, queso americano, queso suizo y queso mozzarella, acompañado de una sopa de tomate hecha en casa.





Casa Abu Brunch

De la Abuela

Surtido de Abu 12

Bacalaitos, arañitas, barriguitas de vieja y alcapurias

Biftec Encebollado 13

Piñon 12

Pechuga a la plancha 14

Corn beef 12

Acompañantes

Tostones 3

Papas Fritas 3

Bacalaitos 3

Escabeche de viandas 4

Arroz blanco y habichuelas 3

Arroz mampostado 4

Vegetales salteados 4

