

*Dear guests  
a very warm welcome in our restaurant*

*abba mía !*

*With pleasure we listen to your special wishes.*

*Enjoy our service  
and the creations of our culinary team.  
You will find traditional Spanish dishes and international dishes in our menu,  
according to the Spanish origin of the abba hotel chain.  
Be inspired by our wine menu. Otherwise you can find a special wine  
recommendation to every dish in our menu.*

*Estimados huéspedes,*

*¡Les damos la bienvenida a nuestro restaurante*

*abba mía!*

*Disfruten de nuestro amable servicio y del arte culinario  
de nuestro equipo.*

*Sin dejar de lado los platos típicos regionales e internacionales, nuestra carta, igual que  
el origen de Abba Hotels,*

*tiene un claro acento español.*

*Déjense inspirar por nuestra carta de vinos o déjense guiar por nuestras  
recomendaciones.*

*¡Su equipo de **abba mía** les desea una estancia agradable con nosotros!*

## **Starters / Entradas**

### ***Caramelized goat cheese***

*with Balsámico Beluga lentils*

*Queso de cabra caramelizado sobre lentejas beluga y aceto balsámico*

**8,00 €**

### ***Grilled mediteranean vegetables***

*with oliveoil and herbs*

*Verduras a la brasa con aceite de oliva y hierbas aromáticas*

**8,00 €**

### ***Choice of homemade Tapas***

*Tortilla with Chorizo, dates with bacon, Pimientos de Padrón, Banderillas, chicken Pincho, fish croquette, ham croquette, meat balls „ Albondigas“,*

*Manchego Crostini, Serrano Crostini and Olives*

*Surtido de tapas caseras*

**11,00 €**

### ***Choice of Spanish ham and sausages***

*Surtido de charcutería y jamones de España*

**12,00 €**

### ***Choice of Spanish cheese***

*Served with fruity bread and grapes*

*Surtido de quesos españoles servido con uvas y pan de dátiles e higos*

**12,00 €**

## *Salads / Ensaladas*

### *Small salad*

*with cherry tomatoes, croutons and Balsamico*  
*Pequeña ensalada con tomates, croutons y vinagreta de la casa*

4,00 €

### *Fresh lettuces*

*with cherry tomatoes, green asparagus and Balsamico*  
*(with grilled shrimps or steak stripes + 4,50 €)*  
*Surtido de lechugas con tomates, croutons y espárragos verdes y vinagreta de la casa*  
*(Con gambas plancha + 4,50 €, con lonjas de ternera + 4,50 €)*

7,00 €

### *“Ceasar Salad”*

*Roman salad with Ceasar dressing, anchovies, capers,*  
*Parmesan cheese and grilled bacon (with grilled chicken breast + 3,00 €)*  
*Lechuga Romana con salsa César, Anchoas, Alcaparras, lascas de Parmesano y Crujiente de*  
*Bacon (Pechuga de pollo plancha + 3,00 €)*

11,00 €

### *Avocado slices*

*with tomato salsa and black olives*  
*Gajos de aguacate sobre salsa de tomate afrutada con olivas negras*

7,00 €

## *Soups / Sopas*

### *Andalusian Gazpacho*

*Cold vegetable soup with fresh vegetables and roasted bread Crostinis*  
*Gazpacho andaluz con crostinis y guarnición*

5,90 €

### *Corn cream soup*

*with dried tomatoes and chicken meat Pincho*  
*Sopa crema de maíz con tomate seco y pincho de pollo*

5,90 €

### *Crustacean cream soup*

*with fried shrimp*  
*Sopa crema de crustáceos con gambas asadas*

6,50 €

## ***Pasta / Platos de Pasta***

### ***Linguine with Ricotta cheese and spinach***

*with cherry tomatoes and Parmesan*

*Linguine con Ricotta y espinaca, con tomates cereza y parmesano*

**9,90 €**

### ***Tagliatelle Sicily style***

*with Mediterranean vegetables, capers, olives and Parmesan cheese*

*Tagliatelle a la siciliana con verduras, alcaparras, olivas y queso parmesano*

**10,00 €**

### ***Garlic shrimps on Spaghetti***

*with tomato Sugo*

*Gambas al ajo sobre espaguetis y salsa de tomate*

**16,50 €**

### ***Spanish potato Tortilla***

*with fried vegetables, braised garlic and olive oil*

*Tortilla española con verduras asadas, ajo asado y aceite de oliva*

**12,00**

## ***Fish / Platos de Pescado***

### ***Fried salmon steak from the Färöer islands***

*with honey mustard crust, dill cucumbers and butter potatoes*

*Filete asado de salmón "feroés"*

*con corteza de miel y mostaza sobre pepino con eneldo y patatas a lo "pommes fondantes"*

**19,00 €**

### ***Fried codfish***

*with celery and mashed potatoes with beet root, served with white wine sauce*

*Filete de bacalao asado con apio y puré de patatas y remolacha y espuma de vino blanco*

**16,00 €**

## *Meat dishes / Platos de Carne*

### ***Marinated chicken breast "Spanish style "***

*with small salad, potato wedges and sour cream*

*Pechuga de pollo marinada asada con ensalada, patatas y sour cream*

11,50 €

### ***Original „Wiener Schnitzel“***

*with warm potato bacon salad and cucumber salad*

*“Schnitzel Vienés” (filete empanada) de ternera con ensalada de patatas y bacón  
y ensalada de pepino*

16,50 €

### ***Txogitxu Entrecôte***

*with melted tomatoes, Pimientos de Padron and potato wedges*

*Filete de entrecot “Txogitxu” con tomates estofados, pimientos de padrón y gajos de patatas*

23,50 €

### ***Txogitxu Rumpsteak***

*with grilled vegetables and garlic bread*

*Filete de cadera “Txogitxu” con verduras asadas y baguette de ajo*

23,50 €

### ***Txogitxu tenderloin filet steak***

*topped with shallots, green asparagus and potato gratin*

*Solomillo de ternera Txogitxu, con corteza de chalote, espárrago verde y gratén de patatas*

35,00 €

## Unsere „*abba mia*“ Menus

### Menu Pescado

**Crustacean cream soup**  
with fried shrimp

*Sopa crema de crustáceos con gambas asadas*

\*\*\*

**Fried codfish**

with celery and mashed potatoes with beet root, served with white wine sauce  
*Filete de bacalao asado con apio y puré de patatas y remolacha y espuma de vino blanco*

\*\*\*

**Cappuccino ice cream**  
with chocolate pralinés

*Mousse helado de cappuccino con bombones*

**25,50 € pro Person**

### Menu Carne

**Corn cream soup**

with dried tomatoes and chicken meat Pincho  
*Sopa crema de maíz con tomate seco y pincho de pollo*

\*\*\*

**Original „Wiener Schnitzel“**

with warm potato bacon salad and cucumber salad  
*“Schnitzel Vienés” (filete empanada) de ternera con ensalada de patatas y bacón  
y ensalada de pepino*

\*\*\*

**Almond tarte**

with orange compote and chocolate sauce  
*Tarta de almendra con compota de naranja y salsa de chocolate*

**23,50 € pro Person**

## **Desserts / Postres**

### ***Almond tarte***

*with orange compote and chocolate sauce*

*Tarta de almendra con compota de naranja y salsa de chocolate*

**6,00 €**

### ***Chocolate Brownie***

*with vanilla ice and cream*

*Brownie de chocolate con helado de vainilla y nata*

**5,90 €**

### ***Cappuccino ice cream***

*with chocolate pralinés*

*Mousse helado de cappuccino con bombones*

**5,00 €**

### ***Choice of fresh sliced fruits***

*Selección de frutas frescas variadas*

**5,50 €**

### ***Crème Brûlée***

*Crema Catalana con frutas*

**6,50 €**

## **Beverages / Bebidas**

### **Beer / Cervezas**

<i>Bitburger Pilsner</i>	0,30 l	3,60 €
<i>Bitburger Pilsner</i>	0,50 l	4,50 €
<i>Köstritzer Keller beer unfiltered</i>	0,30 l	3,90 €
<i>Köstritzer Keller beer unfiltered</i>	0,50 l	4,80 €

### **Botteled Beer / Cervezas de botella**

<i>Bitburger non alcoholic</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Köstritzer black beer</i>	0,33 l	3,60 €
<i>Cerveza San Miguel</i>	0,33 l	3,60 €
<i>Berliner Weisse red or green</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Erdinger Hefeweizen fair</i>	0,50 l	4,60 €
<i>Erdinger Hefeweizen dark</i>	0,50 l	4,60 €
<i>Erdinger Hefeweizen non alcoholic</i>	0,50 l	4,60 €

### **Non alcoholics / Bebidas sin alcohol**

#### **Mineralwater / Agua**

<i>Apollinaris Selection</i>	0,25 l	2,50 €
<i>Apollinaris Selection</i>	0,75 l	6,00 €
<i>Apollinaris Vio</i>	0,25 l	2,50 €
<i>Apollinaris Vio</i>	0,75 l	6,00 €

#### **Juices and lemonades / Zumos y refrescos**

<i>Granini Orange juice</i>	0,2l	3,20 €
<i>Granini Apple juice</i>	0,2l	3,20 €
<i>Granini Tomato juice</i>	0,2l	3,20 €
<i>Granini Pineapple juice</i>	0,2l	3,20 €
<i>Granini Cranberry nectar</i>	0,2l	3,20 €
<i>Granini Cherry nectar</i>	0,2l	3,20 €
<i>Granini Passion fruit nectar</i>	0,2l	3,20 €
<i>Granini Banana nectar</i>	0,2l	3,20 €
<i>Granini Rhubarbe nectar</i>	0,2l	3,20 €
<i>Fruit Spritzer</i>	0,2l	3,20 €
<i>Coca-Cola (1,2)</i>	0,2l	3,20 €
<i>Coca-Cola light ( 1,2,5)</i>	0,2l	3,20 €
<i>Coca-Cola Zero ( 1,2,5)</i>	0,2l	3,20 €
<i>Fanta</i>	0,2l	3,20 €
<i>Sprite</i>	0,2l	3,20 €
<i>Ginger Ale, Thomas Henry</i>	0,2l	3,20 €
<i>Tonic Water, Thomas Henry</i>	0,2l	3,20 €
<i>Bitter Lemon, Thomas Henry</i>	0,2l	3,20 €
<i>Thomas Henry Ginger Beer</i>	0,2l	3,50 €



### *Hot drinks / Bebidas Calientes*

Coffee	2,50 €
Café au lait	3,00 €
Espresso	2,20 €
Double Espresso	3,00 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,80 €
Hot Chocolate	2,90 €
Tea	3,00 €

(Darjeeling, Assam Bio, Earl Grey, Green Ginger Lemon, hip, chamomile, peppermint, herbal, Rooibush Caramel)

### *Spirits / Bebidas alcohólicas*

#### *Vermouths, Sherry & Ports / Vermut, Jerez & Oporto*

Martini Bianco	5,00 €
Martini Rosso	5,00 €

#### *Whisky / Whisky*

##### *Blended Scotch*

Ballantine´s Finest	4 cl	7,50 €
Johnnie Walker Black Label	4 cl	10,50 €

##### *Malt Scotch*

Glenmorangie 10 Jahre	4 cl	12,00 €
Glenfiddich 12 Jahre	4 cl	12,00 €
Ardbeg 10 Jahre	4 cl	12,00 €

##### *Irish*

John Jameson	4 cl	8,00 €
--------------	------	--------

##### *American*

Jack Daniels	4 cl	8,50 €
Four Roses	4 cl	8,50 €

**Fruit Brandies / Aguardiente**  
**"Products from Berlin"**

<i>PSM Williams-Christ Pear</i>	4 cl	8,50 €
<i>PSM Mirabelle</i>	4 cl	8,50 €
<i>PSM Raspberry</i>	4 cl	8,50 €
<i>PSM Hazelnut</i>	4 cl	10,50 €

**Cognac / Coñac Weinbrand / Brandy**

<i>Hennessy fine de Cognac</i>	4 cl	10,00 €
--------------------------------	------	---------

**Brandy / Brandy**

<i>Carlos Primero</i>	4 cl	8,50 €
<i>Osborne Veterano</i>	4 cl	6,00 €

**Grappa / Grappa**

<i>Grappa Nonino Chardonnay</i>	4 cl	10,00 €
---------------------------------	------	---------

**Gin / Ginebra**

<i>Gordon´s London Dry Gin</i>	4 cl	8,00 €
<i>Bombay Sapphire Dry Gin</i>	4 cl	9,00 €
<i>Hendrick´s Dry Gin</i>	4 cl	10,00 €
<i>Bulldog Dry Gin</i>	4 cl	10,00 €
<i>Adler « Berlin » Dry Gin</i>	4 cl	10,00 €
<i>G´Vine Floraison</i>	4 cl	10,00 €

**Wodka / Vodka**

<i>Smirnoff Red Label</i>	4 cl	7,00 €
<i>Grey Goose</i>	4 cl	10,00 €

**Rum, Tequila / Ron, Tequila**

<i>Arehucas Carta Oro</i>	4 cl	6,90 €
<i>Havanna Club 3 Jahre</i>	4 cl	7,00 €
<i>Captain Morgan</i>	4 cl	8,00 €
<i>Botucal Reserva Exklusiva</i>	4 cl	12,00 €
<i>Don Papa Rum</i>	4 cl	12,00 €
<i>José Cuervo Resposado</i>	4 cl	7,00 €
<i>José Cuervo Silver</i>	4 cl	7,00 €

## **Liquers / Licores**

<i>Baileys Irsih Cream</i>	4 cl	6,00 €
<i>Drambuie</i>	4 cl	8,00 €
<i>Licor 43</i>	4 cl	7,00 €
<i>Ramazotti</i>	4 cl	7,00 €
<i>Averna</i>	4 cl	7,00 €
<i>Jägermeister</i>	4 cl	6,00 €
<i>Ginger Liqueur</i>	4cl	8,50 €
« Product from berlin PSM »		
<i>Kurfürstlicher Magenbitter sweet and spicy</i>	4cl	8,00 €
« Product from berlin PSM »		
<i>Mari mayans Frigola</i>	4 cl	5,00 €
<i>Liqueur from thyme</i>		

## **White wine / Vino Blanco**

<i>Cal y Canto blanco, Verdejo, La Mancha</i>	0,20 l	6,00 €
<i>Nebla blanco, Verdejo, Rueda</i>	0,20 l	7,00 €
<i>Dr. Köhler, Riesling, Rheinhessen</i>	0,20 l	7,00 €
<i>Château du Tariquet, Sauvignon Blanc, Gascogne</i>	0,20 l	7,00 €

## **Rosé wine/ Vino Rosado**

<i>Rosado, El Miracle, Chill out Musica</i>	0,20 l	7,00 €
<i>Portugieser Weißberbst, Kloster Limburg, Pfalz (medium dry)</i>	0,20 l	7,00 €

## **Red wine / Vino Tinto**

<i>Cal y Canto, La Mancha</i>	0,20 l	6,00 €
<i>Merlot/Syrah/Tempranillo</i>		
<i>Raiza, Crianza, Rioja</i>	0,20 l	7,00 €
<i>BO, Bobal, Unico, Utiel Requena</i>	0,20 l	7,50 €

## **Sekt & Champagner / Cava & Champán**

<i>Balthasar Ress, German Sekt, dry</i>	glass 0,1l	6,00 €
<i>Balthasar Ress, German Sekt, dry</i>	bottle 0,75l	38,00 €
<i>Prosecco Ca´Soligo Frizzante</i>	glass 0,1l	4,50 €
<i>Prosecco Ca´Soligo Frizzante</i>	bottle 0,75l	28,00 €
<i>Pommery, brut Royal</i>	bottle 0,75l	80,00 €
<i>Pommery, brut Royal</i>	bottle 0,2l	22,50 €