LOS HUEVOS DE RAMÓN

Los huevos de Ramón (patata cocida, cebolleta, aceite y pimentón)	6,70 €
Revuelto de patatas con chorizo	6,70 €
Los huevos como los come Servando (con chorizo y tomate)	7,70 €
Los huevos de Álvaro (con tomate frito y patatas)	6,70 €
Los huevos de Melchor (igual, pero con dos huevos)	7,70 €
Pisto con chorizo, jamón y huevo	7,70 €
Chanquetes con pisto y huevo frito	7,70 €
Bacalao dorado cubierto de jamón	12,00 €
El plato del abuelo Justo (con pimiento, patatas fritas y jamón)	12,00 €

LOS CLÁSICOS DE LA ABACERÍA

Tomate aliñado con queso fresco de cabra	6,70 €
Mousse de hígado de pato con nuestras confituras	7,70 €
Milhojas de verduras y manzana con queso de cabra	5,70 €
Carpaccio de lomo de buey sobre hoja de roble	8,50 €
Corazones de alcachofas a la montillana	8,50 €
Lomo gratinado con queso y orégano	8,50 €
Puerros gratinados con mayonesa y queso	8,50 €
Tortilla de patatas con pisto	7,70 €

Picos 0,50 € Regañá 1,00 € Aceitunas 1,00 €
...y nuestro pan de Burguillos... ¡no tiene precio!

LAS TELERITAS Y OTROS MONTADITOS

Lomo con cabrales	2,00 €
Paté con butifarra	2,00 €
Tortilla de "papas" con mayonesa	2,00 €
Chorizo picante con cabrales	2,00 €
Mechada con tomate y alioli	2,50 €
Pablito (lomo, jamón y queso)	2,50 €
Capote de melva (melva y piquillo)	2,50 €

POSTRES CASEROS... Y OTROS QUE NO LO SON 4,00 €
Surtido de postres pequeño 12,00 € grande 16,00 €

LO QUE DIGA RAMÓN
20,00 € POR PERSONA
(Mínimo 2 pers.)
BEBIDA Y POSTRE NO INCLUÍDO

Elaboramos **diariamente una selección de platos** acorde con la época del año en la que nos encontremos y con las existencias de producto en el mercado...
Su precio oscila entre 6,70 € y 12,00 €.
Las carnes entre 7,70 € y 24,00 €

Consúltanos cualquier duda y sobre todo...
No dejes de degustarlos.

Todos nuestros precios llevan el 10% de I.V.A incluido

CHACINAS, QUESOS Y OTRAS TAPAS

Jamón ibérico de bellota (20g)	2,50 €
Caña, lomito, morcón bellota (20g)	2,50 €
Salchichón cular ibérico (30g)	1,00 €
Butifarra andaluza "	1,00 €
Chorizo ibérico dulce o picante "	1,00 €
Patatera extremeña con miel de caña	1,00 €/6,00 €
Morcilla de hígado, casera ibérica o Jabugo	1,00 €
Morcilla minera, morcilla de Cártama	2,00 €
Chorizo ibérico de Cumbres Mayores "	1,50 €
Chicharrones de Cádiz (40g)	1,50 €
Sobrasada de oca	2,00 €
Surtido de chacina (5 variedades por pers.)	5,00 €
Surtido de chacina y queso (por pers.)	6,00 €

QUESOS ANDALUCES (30g aprox)

Puro de oveja, Andévalo, Huelva	2,00 €
Puro de oveja merina grazalemeña	2,00 €
Puro de oveja añejo, Sierra Sur de Jaen	2,00 €
Puro de cabra payoya, Benaocaz	2,00 €
"Sudao" de cabra, Cala	2,00 €
Cabra curado en aceite, Sierra Sur de Jaén	2,00 €
Puro de cabra azul, San José del Valle	2,00 €
Puro de cabra, Constantina	2,00 €

OTROS QUESOS DE ESPAÑA (30g aprox)

Puro de oveja churra, Palencia	2,00 €
Torta de Castuera	2,00 €/9,00 €und.
Manchego de Ciudad Real	2,00 €
Manchego de Toledo	2,00 €
Puro de cabra "sudao", Cáceres	2,00 €
La Nava, cabra "sudao" Badajoz	2,00 €
El Pedrón, leche cruda de vaca, Requena	2,00 €

Puro de vaca, Mahón	2,00 €
Puro de vaca, Asturias	2,00 €
La pirámide, leche cruda de cabra, Requena	5,00 €pza.
Servilleta, puro de cabra, Requena	2,00 €
Picón, Bejes-Tresviso	2,00 €
Crema de Cabrales	1,00 €
Queso fresco de cabra	1,00 €
Queso semi curado sin lactosa	2,00 €
Tabla de quesos (3 variedades por pers.)	3,50 €

Lomo con paté	1,50 €
Lomo ibérico a la sal (20g)	2,00 €
Anchoas del Cantábrico	2,50 €
Torta de la Serena con anchoas	3,50 €
Mechada con tomate	2,50 €
Brocheta de langostinos, bacon, calabacín y pimiento rojo	2,50 €
"Papas" con langostinos	3,50 €
Mejillones en escabeche XXL	4,50 €
Navajas al natural	7,50 €
Berberechos al natural	9,00 €

VINOS

COMARCA VITIVINÍCOLA	COPA	BTLLA.
VINOS TINTOS		
Andalucía		
Entrechuelos, Tercer año (Jerez Ftra.)	2,00 €	14,00 €
Primogénito El Pujío,Syrah,(Pte.Genil)	2,00 €	14,00 €
Fundus, roble (Constantina)	2,00 €	14,00 €
Overo, crianza (Lebrija)	2,00 €	14,00 €
Hda. Parrilla,petit verdot(S. J.del Valle)	2,00 €	14,00 €
El Buen Puntito, Ronda	2,00 €	14,00 €
Las Tetas de la Sacristana, selecc. (Almería)	3,00 €	18,00 €
Sancha Pérez, (Conil de la Fra.)	-	18,00 €
Rioja		
Luberri, maceración carbónica	2,00 €	14,00 €
Azpilicueta, crianza	2,00 €	14,00 €
Vallobera, crianza	2,00 €	14,00 €
Conde del Real Agrado, crianza	2,00 €	14,00 €
Spes, crianza	-	18,00 €
Coto de Imaz, reserva	-	16,00 €
Ysios, reserva	-	24,00 €
Ribera del Duero		
Carramimbre, roble	2,00 €	14,00 €
Martín Berdugo, roble	2,00 €	14,00 €
Portia, roble	2,00 €	14,00 €
Quinta de Tarsus, crianza	2,50 €	16,00 €
Torrederos, crianza	-	16,00 €
Abadía de San Quirce, crianza	-	18,00 €
Camino de Castilla, reserva	3,00 €	18,00 €
Pago de los Capellanes, crianza	-	28,00 €
Pago de Carraovejas, crianza	-	35,00 €
Otras Denominaciones		
Folgos, mencía 100% **(El Bierzo)**	2,00 €	14,00 €
Peregrino cza., prieto picudo **(León)**	-	14,00 €
Cinco de Copas, roble **(Toro)**	-	14,00 €
Pago de Cirsus, **(Navarra)**	-	14,00 €

De jueves a lunes de 10:00 a 12:00

BUFFET LIBRE DE DESAYUNO EN LA 1ª PLANTA

Adultos 7,00 €. Menores de 12 años 5,00 €

HORARIO DE APERTURA

De 10:00h. a 00:00h. de jueves a lunes.

Cerramos martes y miércoles excepto festivos

VINOS

COMARCA VITIVINÍCOLA	COPA	BTLLA.
VINOS BLANCOS		
Hábidis, seco,(Cdo. Huelva)	2,00 €	11,00 €
Hábidis, semiseco con aguja	2,00 €	11,00 €
Fundus, semidulce	2,00 €	12,00 €
La Gitana, afrutado (Sanlúcar Bda.)	2,00 €	12,00 €
LB1, rueda verdejo	2,00 €	12,00 €
El marido de mi amiga, Rioja semidulce	2,00 €	12,00 €
Waltraud, riesling (Penedés)	-	23,00 €
Sidra natural BEREZIARTUA	-	7,50 €
VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS		
Viñatorondos (Cigales)	2,00 €	12,00 €
Hábidis, aguja (Cdo. Huelva)	2,00 €	12,00 €
Peregrino, prieto picudo (León)	2,00 €	12,00 €
Dominio de la Vega, brut	-	12,00 €
Dominio de la Vega, pinot noir	-	18,00 €
Mumm, Cordon Rouge	-	35,00 €

FINOS,MANZANILLAS Y GENEROSOS DE JEREZ Y SANLÚCAR

Gama superior	2,50 €	22,00 €
Gama media	1,70 €	11,00 €

Las patatas que servimos fritas y/o cocidas son naturales, no congeladas, y proceden, en temporada, de Sanlúcar de Barrameda y La Vega del Guadalquivir.

ELABORACIONES APTAS PARA INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS.

INFORMACIÓN ALERGÉNICA A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE. CONSÚLTANOS

Quizás hayas elegido alguno de los platos que elaboramos en el momento.
Su tiempo de espera será mayor, pero
...apostamos por la diferencia.

PREGUNTA POR NUESTROS ASADOS Y POTAJES POR ENCARGO

COCINA ABIERTA TODO EL DÍA

Todos los productos los puedes llevar a casa.

De esta manera, si tienes algún evento o celebración en un domicilio, (bandejas surtidas, dulces, bebidas...)

confíanoslo

PÍDENOS PRECIO O PRESUPUESTO SIN COMPROMISO