

## LOS HUEVOS DE RAMÓN

Los huevos de Ramón (patata cocida, cebolleta, aceite y pimentón)	6,90 €
Revuelto de patatas con chorizo	6,90 €
Los huevos como los come Servando (con chorizo y tomate)	7,90 €
Los huevos de Álvaro (con tomate frito y patatas)	6,90 €
Los huevos de John (Pisto con chorizo, jamón y huevo)	7,90 €
Chanquetes con pisto y huevo frito	7,90 €
Bacalao dorado cubierto de jamón	12,00 €
El plato del abuelo Justo (con pimiento, patatas y jamón)	12,00 €

## LOS CLÁSICOS DE LA ABACERÍA

Tomate aliñado con queso fresco de cabra	6,90 €
Tronco de atún en A.O. con piquillos y pochas	8,90 €
Mousse de hígado de pato con nuestra confitura	7,90 €
Milhojas de verduras y manzana con queso de cabra	5,90 €
Carpaccio de lomo de buey sobre hoja de roble	9,90 €
Corazones de alcachofas a la montillana	8,90 €
Lomo gratinado con queso y orégano	8,90 €
Puerros gratinados con mayonesa y queso	8,90 €
Tortilla de patatas con pisto	7,90 €
Picos	0,50 €
Regañá	1,00 €

Lomo con paté	1,50 €
Lomo ibérico a la sal (20g)	2,00 €
Anchoas del Cantábrico	3,00 €
Torta de la Serena con anchoas	4,00 €
Mechada con tomate	3,00 €
Brocheta de langostinos, bacon y verduras	3,00 €
"Papas" con langostinos	3,50 €
Mejillones en escabeche XXL	4,50 €

## 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 pimiento del piquillo)	2,50 €
Poropo (carne rellena, tártara, bacon y piquillo verde)	2,50 €

## Y, COMO SIEMPRE, TODAS NUESTRAS CHACINAS Y QUESOS

ELABORACIONES APTAS PARA INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS.

INFORMACIÓN ALERGÉNICA A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE.  
CONSÚLTANOS

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

## VINOS

COMARCA VITIVINÍCOLA	COPA	BTLLA.
<b>VINOS TINTOS</b>		
<b>Andalucía</b>		
Entrechuelos, Tercer año (Jerez Ftra.)	2,00 €	14,00 €
Overo, crianza (Lebrija)	2,00 €	14,00 €
Fundus, roble (Constantina)	2,00 €	14,00 €
Hda. Parrilla, petit verdot (S. J. del Valle)	2,00 €	14,00 €
Primogénito El Pujío, Syrah, (Pte. Genil)	-	16,00 €
El Buen Puntito (Ronda)	-	16,00 €
Las Tetras de la Sacristana (Almería)	3,00 €	18,00 €
Sancha Pérez, (Conil de la Fra.)	-	18,00 €

### Rioja

Luberri, maceración carbónica	2,00 €	14,00 €
Azpilicuenta, crianza	2,00 €	14,00 €
Vallobera, crianza	2,00 €	14,00 €
Conde del Real Agrado, crianza	2,00 €	14,00 €
Spes, crianza	3,00 €	18,00 €
Coto de Imaz, reserva	-	16,00 €
Monte Real, 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

Brezo, mencía (El Bierzo)	-	14,00 €
Peregrino cza., prieto picudo (León)	-	14,00 €
Sin complejos, roble (Toro)	-	16,00 €
Pago de Cirsus, crianza (Navarra)	-	16,00 €
Sangre de Toro (Cataluña)	-	14,00 €
Maudes (Cigales)	-	16,00 €

**LO QUE DIGA RAMÓN**

**20,00 € POR PERSONA**

(Mínimo 2 pers.)

**BEBIDA Y POSTRE NO INCLUIDO**

Elaboramos diariamente una selección de platos acordes con la época del año en la que nos encontremos y con las existencias de producto en el mercado...

**Sus precios oscilan entre 6,90 € y 16,00 €.**

**Las carnes entre 7,90 € y 26,00 €**

Consúltanos cualquier duda y pruébalos