


**Después de  
una buena  
cena se puede  
perdonar a  
cualquiera,  
incluso a los  
parientes  
(Oscar Wilde)**



**Disfruta y come**

**LOS IMPERDIBLES**



Steak tartar de novillo de lidia	8,90€
"Soldaitos" de Pavía	2,50€
Sopa de tomate con yerbabuena	5,90€
Los Huevos de Ramón	6,90€
Latigillos ibéricos a la parrilla	12,00€
Hamburguesa de carne de toro rellena de foie, salteada con chalotas al P.X.	13,00€

*De jueves a lunes disfruta de nuestros desayunos de 10:00 h. a 13:00 h.. Y de viernes a domingo de 10:00 h. a 12:00 h. también en la primera planta de la Abacería puedes disfrutar de nuestro brunch y de los desayunos tradicionales*

**EL "BRUNCH DE ORO"**

Zumo natural, cava brut o cerveza Gran Reserva, café o infusión, huevos fritos o revueltos con bacon o tortilla de patatas, fruta natural, croissants, jamón y chacinas ibéricas y tostada de pan a elegir  
(13,00 € p/pers.)

**HORARIO DE APERTURA**

De 10:00h. a 00:00h. de jueves a lunes.  
Cerramos martes y miércoles excepto festivos

**Cocina abierta de 13:00h a 00:00h  
Ininterrumpidamente.**

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



## VINOS TINTOS

COMARCA O REGIÓN VITIVINÍCOLA	COPA	BTLLA.
<b>Rioja</b>		
Luberri, maceración carbónica	2,00 €	14,00 €
Insensato, 100% garnacha, roble	2,00 €	14,00 €
Azpilicueta Origen, crianza 2014	2,00 €	14,00 €
Finca Vallobera magnum, viñ.selecc	2,50 €	32,00 €
Conde del Real Agrado, crianza	2,00 €	14,00 €
LZ, Telmo Rguez., crianza	3,00 €	18,00 €
Campillo, crianza	3,00 €	18,00 €
Baigorri, crianza	-	22,00 €
Spes, crianza	-	22,00 €
Martínez Lacuesta, reserva	3,50 €	22,00 €
Azpilicueta, reserva	-	22,00 €
Marqués de Cáceres Gaudium, reserva	-	36,00 €
Marqués de Murrieta, reserva	-	26,00 €
Coto de Imaz, reserva	-	16,00 €
Ysios, reserva	-	28,00 €
<b>Ribera del Duero</b>		
Martín Berdugo, roble	2,50 €	16,00 €
Portia, crianza	2,50 €	16,00 €
Quinta de Tarsus, crianza	3,00 €	18,00 €
Torrederos, crianza	-	18,00 €
Abadía de San Quirce, crianza	-	22,00 €
Cillar de Silos, crianza	-	22,00 €
López Cristobal, crianza	-	22,00 €
Matarromera, crianza	-	30,00 €
Viña Pedrosa, crianza	-	30,00 €
Pago de los Capellanes, crianza	-	32,00 €
Pago de Carraovejas, crianza	-	42,00 €
Camino de Castilla, reserva	3,00 €	18,00 €
Tarsus, reserva	-	36,00 €

## 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 €
Sobrasada con paté de aceitunas prietas y queso fresco	2,50 €
Poropo (delicia de carne, pollo verde, bacon y tártara)	2,50 €
Mechada con tomate y alioli	2,50 €
Pablito (lomo, jamón y queso)	2,50 €
Capote de melva (melva y piquillo)	2,50 €
Montado de huevo frito	4,00 €
La emparedada de San Lorenzo	4,00 €

## OTRAS TAPAS DE SIEMPRE

Lomo con paté	1,50 €
Lomo ibérico a la sal (20g)	2,00 €
Anchoas del Cantábrico	3,00 €
Torta de Castuera con anchoas	4,00 €
Mechada con tomate	3,00 €
Tortilla de lechuga	4,50 €
Brocheta de langostino, bacon y verduras	3,00 €
"Papas" con langostinos	3,50 €
Mejillones en escabeche XXL	4,50 €
Mojama de atún	3,50 €
Mojama de caballa con garum y tomate natural	7,90 €

## POSTRES CASEROS... Y MÁS

Porción	4,00 €
Surtido de postres pequeño	12,00 €
Surtido de postres grande	16,00 €

*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.*

INFORMACIÓN ALERGÉNICA A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE.  
CONSÚLTENOS

*Quizás hayas elegido alguno de los platos que elaboramos en el momento.*

*El tiempo de espera será mayor, pero  
...apostamos por la diferencia*

## PREGUNTA POR NUESTROS ASADOS POR ENCARGO

**Puedes llevar a casa...**

bandejas surtidas, dulces, bebidas...

Si tienes algún evento en tu domicilio

**confíanoslo**

**Pídenos precio sin compromiso**

*“Donde no hay vino,  
no hay amor”*

*Eurípides*



## CHACINAS y QUESOS

Paleta 100% ibérica de bellota	(20g)	2,50 € / 18,00 €
Jamón de cordero	(50g)	10,00 €
Caña, lomito o morcón bellota	(20g)	2,50 €
Salchichón cular ibérico bellota	(30g)	1,50 €
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 €
Morcilla de Burgos en tripa de ciego asada		4,00 €
Chorizo ibérico de Cumbres Mayores		1,50 €
Chicharrones de Cádiz (40g)		1,50 €
Sobrasada de Mallorca artesana en tripa (tradicional, o curry, chocolate, Mahón)		2,50 €
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, añejo	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 €
"Sudao" de cabra El Viar	2,00 €
Cabra curado "El premio", Sierra Sur de Jaén	2,00 €
Puro de cabra azul, San José del Valle	2,00 €
Puro de cabra, Constantina	2,00 €
Puro de vaca, Fuentes de Andalucía	2,00 €
Welldone, cabra, fermentación láctica, El Aljarafe	2,00 € / 9,00 €
Cabra sin lactosa, Castilleja del Campo	2,00 €
Fresco de cabra	1,00 €

## OTROS QUESOS DE ESPAÑA (30g aprox)

Puro de oveja churra, Palencia	2,00 €
Torta de Castuera	2,00 € / 9,00 €
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 €
La Peral, azul de vaca de Asturias	2,00 €
Puro de vaca añejo, Mahón	2,00 €
Vaca de Mahón sin lactosa	2,00 €
Servilleta, puro de cabra, Requena	2,00 €
Savel, azul de vaca mantecoso, Chantada	2,00 €
Viejo Mundo "El ladrillo", vaca azul	2,00 €
Crema de Cabrales	1,00 €

Tabla de quesos (3 variedades por pers.) 3,50 €

## VINOS TINTOS

COMARCA O REGIÓN VITIVINÍCOLA	COPA	BTLLA.
<b>Andalucía</b>		
Entrechuelos, Tercer año (Jerez Ftra.)	2,00 €	14,00 €
Fundus, roble (Constantina)	2,00 €	14,00 €
Overo, crianza (Lebrija)	2,50 €	16,00 €
Lincesa, 100% tintilla de Rota (Cazalla)	-	16,00 €
El Buen Puntito, (Ronda)	-	16,00 €
Don Frede, crianza (Condado de Huelva)	-	16,00 €
Quadis, crianza (Sanlúcar Bda.)	2,00 €	14,00 €
Malafollá, crianza (Murtas-Granada)	-	18,00 €
Las Tetras de la Sacristana, selecc. (Almería)	3,00 €	18,00 €
Sancha Pérez, (Conil de la Fra.)	-	18,00 €
Privilegio de los Reyes Católicos (Jaén)	-	24,00 €

## Otras Denominaciones

Brezo, mencia (El Bierzo)	-	14,00 €
Tolo de Xisto, mencia 2016 (Ribeira Sacra)	-	22,00 €
La Costana, cza., prieto picudo (León)	-	14,00 €
Sin Complejos, roble (Toro)	-	16,00 €
24 Mozas, roble (Toro)	-	18,00 €
Tocat de l'Ala, cosecha 2016 (Ampurdán)	-	16,00 €
Pago de Cirsus, (Navarra)	-	16,00 €
Botijo Rojo, garnacha (I.G.P.Valdejalón)	-	16,00 €
Maudes (Cigales)	-	16,00 €
Paraje Tornel (Utiel-Requena)	-	16,00 €
Lenus, pitarra ecológico (Extremadura)	2,00 €	12,00 €

## EL VINO

### ¿Hay algo mejor que el vino?

*Beber es un acto que realizan las razas de linaje antiguo. Cuando se hace uso del VINO (moderadamente, como de todas las cosas preciosas) es salud y medicina. El VINO aumenta la fuerza muscular, exalta el sentido genético, estimula el sistema nervioso y psíquico, rinde fácil la elocuencia, empuja a la benevolencia, predispone a la asociación, al perdón y al heroísmo.*

*El vino exalta la fantasía, hace lúcida la memoria, aumenta la alegría, alivia los dolores, destruye la melancolía, concilia el sueño, conforta la vejez, ayuda a la convalecencia y da aquel sentido de euforia por donde la vida transcurre leve, suave y tranquila.*

*Guzmán*

*Va por nuestro buen amigo de Bollullos del Condado Pepe Lagares.*



## VINOS BLANCOS

	COPA	BTLLA.
Hábidis, seco, Cdo. Huelva	2,00 €	11,00 €
Hábidis, semiseco, Cdo. Huelva	2,00 €	11,00 €
Fundus, semidulce, Constantina	2,00 €	12,00 €
Blanco de blancos, Sanlúcar de Bda.	2,00 €	12,00 €
Entrechuelos, chardonnay, Jerez Ftra.	2,50 €	16,00 €
Sólo Palomino, Lebrija	3,00 €	18,00 €
Finca El Verdell, verdejo, Rueda	2,00 €	12,00 €
Hábidis, verdejo, Rueda	2,00 €	12,00 €
El marido de mi amiga, semidulce, Rioja	2,00 €	12,00 €
Os Areeiros, albariño, Pontevedra	2,50 €	16,00 €
Waltraud, riesling (Penedés)	-	23,00 €
Sidra natural BEREZIARTUA	-	7,50 €

## VINOS ROSADOS

Vañatorondos ( Cigales)	2,00 €	12,00 €
Peregrino, clarete prieto picudo (León)	2,00 €	12,00 €
Azpilicueta (Rioja)	2,00 €	12,00 €

## VINOS ESPUMOSOS

Dominio de la Vega, brut	-	14,00 €
Dominio de la Vega, pinot noir	-	18,00 €
Mumm, Cordon Rouge (75cl)	-	37,00 €

## VINOS GENEROSOS DE JEREZ Y SANLÚCAR

Manzanilla, fino, oloroso, PX, vinos licorosos		
Gama media	1,90 €	12,00 €
Gama alta	2,50 €	25,00 €
Gama superior, bot. 1/2	3,50 €	16,00 €
Gama superior, bot ¼	3,50 €	28,00 €

## VERMUTERIA

Lacuesta, de grifo (La Rioja)	2,50 €
Yriarte (Aljarafe)	2,50 €
Manolete (Montilla)	2,50 €
González Palacios, casero (Lebrija)	2,50 €
Florum (Alcalá de Guadaíra)	3,50 €
Lustau (Jerez-El Puerto de Santa María)	3,50 €
Petroni rojo o blanco, albariño (Padrón)	3,50 €
61, verdejo (Palencia)	3,50 €

### Otros combinados

Aperol Spritzs	5,00 €
Negroni	6,00 €
Olivares	2,50 €
Irlandés	6,00 €

## LOS CLIENTES... Y SUS HUEVOS

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 Melchor (igual, pero con dos huevos)	7,90 €
Los huevos de John (pisto con chorizo, jamón y huevo)	7,90 €
El plato del abuelo Justo (con pimiento, patatas fritas y jamón)	12,00 €
Huevo frito con foie y polvo de morcilla de Burgos	8,90 €
Revuelto de patatas con chorizo	6,90 €
Chanquetes con pisto y huevo frito	7,90 €
Bacalao dorado cubierto de jamón	12,00 €
Gazpacho de huevo	6,90 €

## LOS CLÁSICOS DE LA ABACERÍA

Tomate aliñado con queso fresco de cabra	6,90 €
Tosta de sardinillas en tomate, morrón y orégano	6,90 €
Tronco de atún en A.O. con pqllos, verdes 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 €  
 Aceitunas gordales o prietas 1,00 €  
 ...y nuestro pan de Burguillos...  
 ¡No tiene precio!  
 Si lo desea pídanoslo

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

**LO QUE DIGA RAMÓN con maridaje**  
 30,00 € POR PERSONA  
 (Mínimo 2 pers.)  
 TRES VINOS ANDALUCES Y POSTRE INCLUIDO

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 6,90 € y 18,00 €.

Las carnes entre 7,90 € y 32,00 €

(Asados consultar)

Aclaremos cualquier duda y sobre todo...  
 no dejes de degustarlos.