

Quien no come después de "jarto",
no trabaja después de "cansao"



CUCA



Elaboramos diariamente una selección de platos acorde con la época del año en la que nos encontremos y con la existencias de producto en el mercado. Su precio oscila entre 6,90€ y 18,00€. Las carnes y pescados entre 7,90€ y 32,00€ (Asados consultar)

HORARIO DE APERTURA

De 10:00 a 00:00 horas de jueves a lunes cerramos martes y miércoles, excepto festivos

Berberechos gigantes, Giant cockles

Berberechos al natural, mariscados a mano y seleccionados según su tamaño. Natural cockles, hand picked and selected according to size.



18,50€

Mejillones gigantes en escabeche Pickled giant mussels

Mejillones de primera calidad, cocidos y fritos en aceite de oliva. Top quality mussels, cooked and fried in olive oil.



7,00€

Almejas grandes Large clams

Almejas al natural, mariscados a mano y seleccionados según su tamaño. Natural clams, hand picked and selected according to size.



8,50€

VINOS

COMIDAS



LOS IMPERDIBLES

"Papas" con langostinos	7,90€
Steak tartar de novillo de lidia	8,90€
"Soldaítos" de Pavía	2,50€
Sopa de tomate con yerbabuena	5,90€
Los huevos de Ramón, clásicos	6,90€
Los huevos de Ramón, "Premium"	8,90€
Latiguillos Ibéricos a la parrilla	12,00€
Hamburguesa de carne de toro rellena de foie salteada con chalotas al P.X.	13,00€

CHACINAS

Paleta ibérica de bellota	2,50€ / 18,00€
Caña de lomo, caña de presa, lomito y morcón (bellota)	2,50€
Salchichón ibérico, longaniza artesana	2,00€
Butifarra Andaluza	1,00€
Chorizo ibérico dulce o picante o de sarta riojano	1,00€
Morcillas: casera, achorizada, Jabugo, hígado	1,00€
Patatera extremeña con miel de caña	1,00€ / 6,00€
Morcilla de Cártama	2,00€
Chorizo de Jabalí	1,50€
Chicharrones de Cádiz, tacos o "Premium"	1,50€ / 2,00€
"Rebaná" de caldillo extremeño	6,00€
"Rebaná" de panceta ibérica curada	6,00€
Sobrasada Andaluza	2,50€
Surtido de chacina(5 variedades por persona)	5,00€
Surtido de chacina y queso(por persona)	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)	8,90€
..... Y los de Juan, a la "porcuna"	6,90€
El plato del abuelo Justo (con pimiento, patatas fritas y jamón)	12,00€
Los Huevos de Grey (foie, polvo de morcilla y revolconas)	9,90€
Jerónimo y su yema al brandy de Jerez	7,90€
Revuelto de patatas con chorizo	6,90€
Chanquetes con pisto y huevo frito	8,90€
Bacalao dorado cubierto de jamón	12,00€

SELECCIÓN DE CONSERVAS

Mejillones CUCA, edición limitada	7,00€
Almejas CUCA, edición limitada	8,50€
Berberechos CUCA, edición limitada	18,50€
Anchoas Casa Santoña, serie oro	18,50€
Navajas al natural	9,00€
Sardinillas guisadas	8,50€
Chipirones en su tinta	8,50€
Hígado de rape al natural	4,50€
Hígado de bacalao al natural	4,50€
Ostras ahumadas	18,50€
Sardinillas en aceite de oliva	4,50€
Melva de almadraba con capote	2,50€

LOS CLÁSICOS DE LA ABACERÍA

Tosta "El Guiso" homenaje a D. Juan Rguez-Chiachio	10,00€
Tomate aliñado con queso fresco de cabra	6,90€
Tosta de sardinillas en tomate, Morrón y orégano	8,90€
Bonito del Norte en escabeche "con todo"	10,00€
Mojama de caballa con garum y tomate natural	7,90€
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 alcachofa a la montillana	9,90€
Tosta de queso fresco con paté de prietas de Arahal	10,00€
Lomo gratinado con queso y orégano	8,90€
Puerros gratinados con mayonesa y queso	8,90€
Patatera picantita a la miel con queso Picón	8,90€
Tortilla de patatas con pisto	7,90€

POSTRES CASEROS... Y MÁS

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

OTRAS TAPAS

Lomo con paté	2,00€
Lomo ibérico a la sal	2,00€
Pablito (telerita de lomo, jamón y queso)	3,00€
Telerita de lomo o chorizo picante con cabrales	3,00€
Anchoas del Cantábrico (unidad)	1,50€
Torta de Castuera con anchoas	4,00€
Mechada con tomate	3,00€
Pincho de tortilla con mayonesa	2,50€
Tortilla de lechuga	4,50€
Brocheta de langostino, bacon y verduras	3,50€
Mojama de atún	3,50€

QUESOS ANDALUCES

Puro de oveja, Andrévalo, Huelva	2,00€
Puro oveja merina grazalemeña, añejo	2,00€
Puro oveja añejo, Sierra Sur de Jaén	2,00€
Pura oveja La Caraveruela, Córdoba	2,00€
Puro de cabra payoya, El Bosque	2,00€
Cabra curado "El premio" Sierra Sur de Jaén	2,00€
Puro de cabra azul, San José del Valle	2,00€
Puro de vaca, Fuentes de Andalucía	2,00€
Welldone, cabra, fermentación láctica, Aljarafé	2,00€
Cabra sin lactosa, Castilleja del Campo	2,00€
Fresco de cabra, Castilleja del Campo	2,00€

OTROS QUESOS DE ESPAÑA

Puro de oveja churra, Palencia	2,00€
Torta de Castuera	2,00€
Manchego de tres leches, Ciudad Real	2,00€
Manchego de Toledo	2,00€
Puro de cabra "sudao" Cáceres	2,00€
La Nava, cabra "sudao" Badajoz	2,00€
Queso picón, Bejes-Trevieso, vaca	2,00€
Puro de vaca añejo, Mahón	2,00€
Queso de Pria, 3 leches, Asturias	2,00€
Puro de vaca leche cruda, Cantabria	2,00€
Savel, azul de vaca mantecoso, Chantada(Galicia)	2,00€
Crema de Cabrales	1,00€
Tabla de quesos(3 variedades por persona)	3,50€
Tabla de quesos azules (3 variedades por persona)	3,50€

LO QUE DIGA RAMÓN 20€ POR PERSONA (Mínimo 2 personas) BEBIDA Y POSTRE NO INCLUIDO

LO QUE DIGA RAMÓN CON MARIDAJE 30€ POR PERSONA (Mínimo 2 personas) TRES VINOS ANDALUCES Y POSTRE INCLUIDO

PEDIDOS Y RESERVAS AL TELÉFONO TLF:954 380 067 COCINA ABIERTA ININTERUMPIDAMENTE 13:00 A 00:00

Picos0,50€
Regaña1,00€
Aceitunas gordales 1,00€

NUESTRO PAN ¡NO TIENE PRECIO! SI LO DESEA PÍDANOSLO

PINCHOS DEL DÍA 1,50€

TODOS NUESTROS PRECIOS LLEVAN EL 10% DE I.V.A INCLUIDO



Siempre acabamos llegando a donde nos esperan
Jose Sorraño

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