

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



CUCA
Pasión por la tradición



Elaboramos diariamente una selección de platos acorde con la época del año en la que nos encontremos y con la existencia de producto en el mercado. Su precio oscila entre 6,90€ y 18,00€. Las carnes y pescadas entre 7,90€ y 36,00€ (Asados consultar)

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€

QUESOS ANDALUCES	
Puro de oveja, Andévalo, Huelva	2,00€
Puro oveja merina grazalemeña, añejo	2,00€
Puro oveja añeja, 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€
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€
La Nava, cabra "sudao" Badajoz	2,00€
Queso picón, Bejes-Trevieso, vaca	2,00€
Puro de vaca añejo, Mahón	2,00€
Puro de vaca leche cruda, Cantabria	2,00€
Puro de Oveja al Brandy, Zamora	2,00€
Savel, azul de vaca mantecoso, Chantada(Galicia)	2,00€
Crema de Cabrales	1,00€
Oveja sin Lactosa, Zamora	2,00€
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 PIDANOSLO

PREGUNTA POR
NUESTRO PINCHO
DEL DÍA

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

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€

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€
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	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€

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€

LOS IMPERDIBLES	
"Papas" con langostinos	7,90€
Steak tartar de novillo de lidia	8,90€
"Soldaitos" 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€

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€
Anchoas Mantequilla, Octavillo	10,00€
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€

POSTRES CASEROS... Y MÁS	
Porción	4,00€
Surtido de postres pequeño	12,00€
Surtido de postres grande	16,00€

De jueves a lunes disfruta de nuestros desayunos de 10:00 a 12:30 horas
Sabado y domingo de 10:00 a 12:00 horas en la primera planta
de la Abacería puedes disfrutar de nuestro Brunch y desayunos tradicionales.

EL "BRUNCH DE ORO"
Zumos naturales, 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€ por persona

HORARIO DE APERTURA

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



Berberchos gigantes (gran calidad)
Berberechos al natural, marinados a mano y seleccionados según su tamaño.
Natural origin, hand picked and selected according to size.

18,50€



Mejillones gigantes en escabeche (gran calidad)
Mejillones de primera calidad, cocidos y fritos en aceite de oliva.
Top quality muscle, cooked and fried in olive oil.

7,00€



Almejas grandes (Large clams)
Almejas al natural, marinadas a mano y seleccionadas según su tamaño.
Natural clams, hand picked and selected according to size.

8,50€

VINOS



COMIDAS



"Siempre acabamos llegando a donde nos esperan"

Jose Sarango

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