

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

**“Cuando se sueña solo,  
es apenas un sueño.  
Cuando se sueña juntos,  
es el comienzo de la realidad.”**


Don Quijote de la Mancha  
Miguel de Cervantes

ANTIGUA  
**ABACERÍA DE  
SAN LORENZO**



*Disfruta y come*

**LOS IMPERDIBLES**



“Papas” con langostinos	4,00€
Carne “sancorchá”	4,00€
Steak tartar de novillo de lidia	10,00€
“Soldaitos” de Pavía	3,00€
Sopa de tomate con yerbabuena	5,90€
Los Huevos de Ramón	7,90€
Latiguillos ibéricos a la parrilla	13,00€
Hamburguesa de carne de toro rellena de foie salteada con chalotas al P.X.	13,00€

*De 10,00 a 12,30 h. disfruta de nues-  
tros desayunos. Sábados y domingos  
también en la primera planta, así  
como nuestro Brunch de Oro*

### **HORARIO DE OTOÑO**

Jueves, viernes y sábado de 10,00 a 0,00 h.  
Domingo y lunes de 10,00 a 18,00 h.  
Martes y miércoles cerrado por descanso,  
excepto festivos (de 10,00 a 18,00 h.)  
**COCINA ABIERTA DESDE LAS 12,00 H.  
HASTA EL CIERRE**

### **EL “BRUNCH DE ORO”**

Zumo natural, cava brut o cerveza Gran Reserva, café o infusión, huevos fritos o revueltos “con compañía” o tortilla de patatas, macedonia natural, bollería, dulces de temporada, jamón y chacina, queso y tostadas

**15,00€ p/pers.**

**CADA DÍA, FUERA DE CARTA,  
TODO EL MAR y TODA LA TIERRA  
Y PARA ENTRETENERTE  
PRUEBA NUESTROS  
“PICA PICA”**

*Todos nuestros precios llevan incluido el 10% de IVA*

## VINOS TINTOS

### Comarca o Región Vitivinícola

#### Rioja

	COPA	BOTELLA
Azpilicueta Origen, crianza viñ.selecc.	3,00€	18,00€
Biga de Luberri magnum crianza	3,50€	36,00€
Señorío de Villarrica magnum, crianza	2,50€	32,00€
Finca Vallobera magnum, viñ.selecc.	3,50€	36,00€
Spes, crianza	3,50€	22,00€
Baigorri, crianza	3,00€	18,00€
Finca La Montesa, garnacha	—	22,00€
Viña Alberdi, crianza	3,50€	28,00€
Artadi, Viñas de Gaín	—	36,00€
Martínez Lacuesta, reserva	—	28,00€
Azpilicueta, reserva	4,00€	26,00€
Marqués de Vargas, reserva	4,50€	30,00€
Ysios, reserva	—	36,00€

#### Ribera del Duero

Martín Berdugo, roble	3,00€	18,00€
Acontia, Santo y Señá, roble	3,00€	18,00€
Pruno, vino de autor	3,50€	22,00€
Portia, crianza	2,50€	16,00€
Tarsus, crianza	3,50€	22,00€
Tábula, crianza	—	24,00€
Cillar de Silos, crianza	—	28,00€
Matarromera, crianza	—	32,00€
Pago de los Capellanes, crianza	—	36,00€
Dominio de Atauta, reserva	—	36,00€
Tarsus, reserva	—	36,00€

**“A mí lo que más me gusta es beber vino y.”**

Vicente G.<sup>a</sup> Planas

**“Donde no hay vino,  
no hay amor”**

**Eurípides**

## CONSERVAS Y SALAZONES

Mejillones Cuca, edición limitada	7,50€
Almejas Cuca, edición limitada	8,50€
Anchoas en aceite (unidad)	1,50€
Anchoas en mantequilla (lata octavillo)	10,00€
Navajas al natural	9,00€
Calamaritos en su tinta	8,50€
Hígado de bacalao al natural	5,00€
Sardinillas en aceite de oliva	6,00€
Mojama de atún	3,50€
Melva de almadraba con su capote	3,50€
Tronco de atún en escabeche con piquillo	4,00€

## NUESTRAS TAPAS TRADICIONALES

Tortilla de papas “al momento” (sujeto a dispon.)	6,50€
Lomo con paté	2,00€
Lomo ibérico a la sal	2,50€
Torta de queso con anchoas	4,00€
Mechada con tomate	4,00€
Brocheta de langostinos, bacon y verduras	6,00€
Telerita de lomo o chorizo picante con cabrales	3,00€
Pablito (lomo, jamón y queso)	3,00€

## POSTRES CASEROS... Y MÁS

Porción	4,50€
Surtido de postres pequeño	13,00€
Surtido de postres grande	18,00€

**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.**

## PARA LLEVAR A CASA

**CADA DÍA LA MEJOR SELECCIÓN  
DE PLATOS FRÍOS Y CALIENTES  
Y NUESTRA CARTA HABITUAL**

**“Solo recuerdo la emoción de las cosas, y se me olvida todo lo demás”**

**Antonio Machado**

## CHACINAS

Paleta 100% ibérica de bellota	3,00€/20,00€
Lomo, caña de presa, lomito, morcón (bellota)	3,00€
Solomillo ibérico embuchado	3,00€
Salchichón ibérico	2,00€
Butifarra andaluza	1,50€
Chorizo ibérico dulce o picante	1,50€
Chorizo riojano cular picante	2,00€
Patatera extremeña con miel de caña	6,00€
Morcillas: hígado, casera, Jabugo, achorizada	1,50€
Sobrasada andaluza artesana en tripa	3,00€
Chicharrones de Cádiz, tacos o "Premium"	2,00€/2,50€
"Rebaná" de caldillo extremeño	6,50€
"Rebaná" de panceta ibérica curada	6,50€
Surtido de chacina (5 variedades por pers.)	6,00€
Surtido de chacina y queso (7 variedades p/p)	7,00€

## QUESOS ANDALUCES

Puro de oveja, Andévalo, Huelva	2,50€
Puro de oveja merina grazalemeña, añejo	2,50€
Torta de oveja, Villaralto	2,50€
Puro de cabra payoya, El Bosque	2,50€
Puro de cabra azul, San José del Valle	2,50€
Puro de oveja añejo, Pedroche	2,50€
Puro de oveja azul, Villaralto	2,50€
Cabra sin lactosa, Castilleja del Campo	2,50€
Fresco de cabra	1,50€

## OTROS QUESOS DE ESPAÑA

Puro de oveja churra, Palencia	2,50€
Puro de oveja añejo, Zamora	2,50€
Oveja mezcla curado Apolonio, Ciudad Real	2,50€
"Sudao" de cabra Tío Cosme	2,50€
López Laserna, "sudao" de cabra, Badajoz	2,50€
La Nava, cabra "sudao" Badajoz	2,50€
Misi Rufino, puro de cabra, Badajoz	2,50€
Queso de "afinador"	2,50€
Puro de vaca añejo, Mahón	2,50€
Puro de oveja al brandy, Zamora	2,50€
Picón Bejes-Tresviso, vaca	2,50€
Savel, azul de vaca mantecoso, Chantada (Galicia)	2,00€
Crema de Cabrales	1,00€
Tabla de quesos (3 variedades por pers.)	3,50€
Tabla de quesos azules (3 variedades por pers.)	3,50€

## VINOS TINTOS

### Comarca o Región Vitivinícola

#### Andalucía

	COPA	BOTELLA
Entrechuelos, Tercer año (Jerez Fra.)	3,00€	18,00€
Nude, 100% tintilla de Rota (Sanlúcar Bda.)	—	24,00€
El Buen Puntito, (Ronda)	—	18,00€
Primogénito, 100% syrah, roble (Córdoba)	2,50€	16,00€
Baelo Claudia (Chiclana)	2,50€	16,00€
Zaranda (Cazalla de la Sierra)	3,00€	18,00€
Quadis, crianza (Sanlúcar Bda.)	3,00€	18,00€
Pago del Zancúo, (Constantina)	—	16,00€
Sancha Pérez, (Conil de la Fra.)	—	22,00€
Finca Moncloa (Arcos de la Fra.)	4,00€	24,00€

#### Otras Denominaciones

Brezo, mención (El Bierzo)	2,50€	16,00€
Algueira, mención (Ribeira Sacra)	—	18,00€
Más de Leda (Castilla y León)	—	22,00€
Campesino, roble (Toro)	2,50€	16,00€
24 Mozas, roble (Toro)	—	18,00€
Pago de Cirsus, (Navarra)	—	18,00€
Finca Museum, rva. (Cigales)	3,00€	18,00€

## 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	BOTELLA
Hábidis, seco, Cdo. Huelva	2,50€	14,00€
Hábidis, semiseco, Cdo. Huelva	2,50€	14,00€
Tarantelo, chardonay, Chiclana	2,50€	14,00€
Maestrante, semidulce, Sanlúcar de Bda.	2,50€	14,00€
Tierra Fidel 2016, 9 meses barrica, Rioja	—	40,00€
40 Vendimias, verdejo, Rueda	3,00€	18,00€
El marido de mi amiga, semidulce, Rioja	2,50€	14,00€
Valjunco, albarín, León	2,50€	14,00€
Gaba do Xil, godello	3,50€	22,00€
Pazo de Señorans, albariño	3,00€	18,00€
Waltraud, riesling (Penedés)	—	26,00€
Sidra de grifo Bereziartua, culín	1,00€	-

## VINOS ROSADOS

Barbadillo 3404 (Somontano)	2,50€	14,00€
Valjunco, prieto picudo (León)	2,50€	14,00€
Azpilicueta (Rioja)	2,50€	14,00€

## VINOS ESPUMOSOS

Toto Barbadillo, brut nature	3,50€	18,00€
Na Sol de Rechenna, brut nature	—	18,00€
Mumm, Cordon Rouge	—	43,00€
La Vie en Rose, pinot noir	—	22,00€

## VINOS GENEROSOS DE JEREZ Y SANLÚCAR

**Manzanilla, fino, oloroso, amontillado, palo cortado, cream, medio, PX, vinos licorosos**

Gama media	2,25€	14,00€
Gama alta	3,00€	25,00€
Gama superior	4,00€	28,00€

## VERMUTERIA *y más*

El Nuestro (San Lorenzo, Sevilla)	3,50€
Lacuesta, de grifo (La Rioja)	3,50€
Yo soy tu padre (Jerez Fra.)	3,50€
Yriarte (Aljarafe)	3,50€
Los Patios (Cabra, Córdoba)	3,50€
Picudo, prieto picudo (León)	3,50€
Miró Reserva (Reus)	3,50€
Florum, blanco o rojo (Alcalá de Guadaíra)	3,50€
Petroni rojo o blanco, albariño (Padrón)	3,50€
61, verdejo o tempranillo (Valladolid)	3,50€



**SI PREFIERES  
UN COCKTAIL,  
PIDE NUESTRA  
CARTA DE COMBINADOS**

## LOS CLIENTES... Y SUS HUEVOS

Los huevos de Ramón	7,90€
Los huevos como los come Servando (pimiento, chorizo, tomate)	9,90€
Los huevos de Álvaro (con tomate frito y patatas)	8,90€
Los huevos de Melchor (igual, pero con dos huevos)	9,90€
Los huevos de John (pisto con chorizo, jamón y huevo)	9,90€
El plato del abuelo Justo (con pimiento, patatas fritas y jamón)	13,00€
Los huevos de Jerónimo (con brandy de Jerez)	8,90€
Revuelto de patatas con chorizo	7,90€
Chanquetes con pisto y huevo frito	9,90€
Bacalao dorado cubierto de jamón	13,00€

## LOS CLÁSICOS DE LA ABACERÍA

Tosta "El Guiso", homenaje a D. Juan Rguez.-Chiachío	10,00€
Tomate aliñado con queso fresco de cabra o melva	8,50€
Tosta de sardinillas en tomate, morrón y orégano	8,00€
Taco de foie micuit caramelizado y confit. de casa	13,00€
Milhoja crujiente de foie y pera con queso de cabra	8,90€
Carpaccio de tomate y cecina D.O. León con queso	12,00€
Corazones de alcachofas a la montillana	9,90€
Lomo gratinado con queso y orégano	9,50€
Puerros gratinados con mayonesa y queso	9,50€
Tortilla de patatas con pisto	9,00€

Picos	0,50€	Regañá	1,00€
Aceitunas	1,00€	Patatas chips	1,00€

**QUIEN PAN MENEA, PAN NO DESEA**  
Si lo desea pídanoslo, nuestro pan no tiene precio

### LO QUE DIGA RAMÓN con maridaje

**40,00€ POR PERSONA  
(Mínimo 2 pers.)**

**CUATRO VINOS ANDALUCES  
Y POSTRE INCLUIDO**

**Sin maridaje, 30,00€ por persona**

**Nuestros platos "fuera de carta"  
tienen unos precios que oscilan  
entre 7,50€ y 42,00€**

**Consúltenos y le aclararemos  
cualquier duda**