


# La Alacena

## Restaurante













### CHACINAS







Jamón Ibérico de Bellota (100gr)		16
Queso puro de Oveja (180gr)		12
 Queso payoyo (180 grs)		14
Caña de lomo Ibérico bellota (100gr)		16
Combinado de chacina ibérica (50gr jamón ibérico, 80gr queso puro de oveja 50gr, caña de lomo ibérica)		19



### MARISCOS



Gambas blancas de Huelva cocidas o a la plancha (225gr)		30
 Langostinos de Sanlúcar a la plancha	Cada 100grs	8
 Carabineros a la plancha	Cada 100grs	12
 Almejas a la marinera con carrillera de merluza, gambas y langostinos		18
   Almejas "Finas" a la manzanilla de Sanlúcar		14
  Pata de pulpo braseada al pimentón ahumado	Cada 100grs	7
 		

# ENSALADAS

- Aguacate con melva, langostinos y vinagreta de módena 11
- 
- César con pinchos tailandeses de pollo, nueces, queso y cebolla crujiente 12
- 
- Gourmet con queso de cabra, frutos secos, fruta confitada y vinagreta de mostaza y miel 11
- 
- Ensaladilla de mi madre con marisco y pipas de mar 12
- 
- Ensaladilla de pulpo con mahonesa ahumada de pimentón 10,5
- 
- Tartar de atún rojo con aguacates y toque de salsa de yogurt 10
- 





# CREMAS FRIAS







































- Salmorejo cordobés con taquitos de jamón, huevo y lonchita ibérica 6,5
- 
- Salmorejo de mango con langostinos y queso en virutas 7
- 



# SOPAS CALIENTES

- Setas, foie y huevo poche con parmentier de trufado 6,5
- 
- Mix de verduras con huevo poche 6,5
- 

# PARA COMPARTIR

San Marcos de pate	8
 	
Chupa chup de cordero con leche de coco	11
   	
Paté de oca casero con toque de chocolate a la pimienta	12
  	
Croquetas caseras de jamón (12 ud)	12
    	
Variado de croquetas caseras a gusto del Chef	12
         	
Pavía casera de bacalao con ajo y perejil (6 ud)	12
   	
Tronco de espárragos con salmón bañado con salsa al roquefort	11
    	
Gambas de cristal con acompañamiento de chef	12
    	
Anchoas del cantábrico sobre hojaldre y crema de queso 4 unidades	12
  	
Croquetas de queso de cabra, miel y piñones	12
     	
Piruletas de langostinos con queso	12
   	
Camembert con crujiente de almendras	10,5
     	
Berenjenas con queso de cabra y miel de caña	10,5
   	
Boquerones rellenos de carne de centollo y alioli de anchoas	10,5
     	

# REVUELTOS

De bacalao dorado con alioli 11



De carrillera de merluza, gulas y pimiento del piquillo 11



Huevos con chipirones ajilimoli 11



# ARROCES Y GUIOS DE LA CASA

Risotto meloso con jamón, setas y tartufo 11



Arroz caldoso a la marinera con frutos del mar 12



Paella especial de la casa con espinacas bacalao y crema de marisco 12  
(Sábados, Domingos y festivos o por encargo)



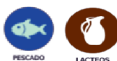
Carrillada ibérica de la sierra con jamón 9



Albóndigas de buey con foie 12



Menudo de bacalao 10








Cola de toro con cremoso de ahumados 10



Wok de tallarines con pollo y verduras 8






















# BACALAOS

A la miel de naranja con ajos confitados	12
 PESCADO	
Al ajoliva con gulas del norte	13,5
 PESCADO  MOLUSCOS	
Cocochas de bacalao con gulas y wakame	12
 PESCADO  MOLUSCOS	




























# PESCADOS DE NUESTRAS COSTAS

Pargo al cava con langostinos (a la sal) (cada 100gr)	4,2
 PESCADO  LACTEOS  CRUSTACEOS  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	
Tataki de atún rojo sobre unas gotas de ajo blanco	12
 PESCADO  GRANOS DE SESAMO  SOJA  CONTIENE GLUTEN  FRUTOS DE CÁSCARA	
Lenguado a la parrilla o salsa que desee (cada 100gr)	4,5
 PESCADO	
Turbante de salmón y espinacas con salsa de queso	9
 PESCADO  LACTEOS  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	
Corvina con salsa de carabineros y muselina de queso de cabra (cada 100gr)	6
 PESCADO  CRUSTACEOS  LACTEOS  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	
Urta a la sal con guarnición de roteña (cada 100gr)	4,5
 PESCADO  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	






Solemos tener pescados fuera de carta, pregunte al camarero

# CARNE DE CERDO

Nido de solomillo a la carbonara		10
 		
Chuleta de cochino negro a la parrilla	(cada 100gr)	4
		
Presa paleta ibérica parrilla		12
		
Presa paleta ibérica parrilla con salsa de queso gouda		12
 		
Solomillo con salsa a elegir		12
a la alacena	• a los quesos azules	• a las 5 pimientas
  	  	  
a la almendra suave	• a la crema de boletus	• a la carbonara
  	  	   
Pluma ibérica a la parrilla sobre patatas confitadas		(cada 100gr) 5



## TAMBIÉN PUEDES PROBAR

Chuletitas lechales a la parrilla con guarnición de patatas		16
		
Bastoncito de entrecot acompañado de salsa Teriyaki		12
  		
Magret de pato con lagrima de batata		12
		

# CARNE DE TERNERA

Solomillo a la parrilla con guarnición 16,5



Con salsa a elegir 18,5

a la alacena



a la almendra suave



• al ajo negro



Solomillo al Pedro Ximenez con foie de oca 21,5



Entrecot de Ternera Gallega (cada 100gr) 5



Lomo bajo de Ternera Gallega (maduración especial) (cada 100gr) 5



Chuletón de Vaca Pinta Cantabra (maduración especial) (cada 100gr) 6



Solomillo de Ternera Frisona (cada 100gr) 8,5



Solomillo de Buey (certificado) (cada 100gr) 12



LACTEOS



CONTIENE GLUTEN



ALTRAMUCES



CACAHUETES



HUEVOS



SOJA



PESCADO



CRUSTACEOS



E-X  
DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



APIO



FRUTOS DE CÁSCARA



MOLUSCOS



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



TRAZAS POR GUARNICION





\*EXTRA, PAN, PICOS y APERITIVOS 1,2€ POR COMENSAL

# NUESTROS POSTRES

Nuestro Doñana (2 Personas)	12
	
Crema quemada a la Alacena	4,5
	
Crepes de chocolate caliente y avellanas bañado con salsa de vainilla	4,5
	
Pastel de tocino de cielo con yogur	4,5
	
Nuestra tarta de la abuela	4,5
	
Pastel Ferrero Rocher	4,5
	
Tarta de queso con salsa de frambuesa y base crujiente de galleta	4,5
	
Copa de espuma de tocino de cielo con crema de queso y nueces	4,5
	
Milhojas de nata con baño de chocolate caliente	5,5
	
Sorbete de limón	2,5
	
Helados a la carta (Nestlé)	



# MENÚ INFANTIL

Hamburguesita ibérica con croquetas y patatas fritas	7
	
Cordón blue de pollo con jamón york y queso	8
	
Pechuga de pollo a la almendra con patatas fritas	8
