

## LOS HUEVOS DE RAMÓN

ECOLÓGICOS, DE LA FINCA LA HERENCIA (GUADALCANAL)

Huevo con patatas y tomate frito	6,60 €
Revuelto de patatas con chorizo	6,60 €
Pimientos del piquillo con gulas y huevo	6,60 €
Dos huevos fritos con patatas fritas	6,60 €
Los huevos de Ramón	6,60 €
Pisto con chorizo jamón y huevo	7,60 €
Huevo frito con chanquetes y pisto	7,60 €
Bacalao dorado cubierto de jamón	12,00 €
El plato del abuelo Justo	12,00 €
Huevos del día (pregúntanos)	10,00 €

## LOS CLÁSICOS DE LA ABACERÍA

Tomate aliñado con queso fresco de cabra	6,60 €
Mousse de hígado de pato con frambuesa	7,60 €
Milhojas de verduras y manzana con queso de cabra	6,60 €
Carpaccio de lomo de buey sobre hoja de roble	8,50 €
Corazones de alcachofas a la montillana	12,00 €
Lomo gratinado con queso y orégano	8,50 €
Puerros gratinados con mayonesa y queso	8,50 €
Tortilla de patatas con pisto	6,60 €

*Las patatas que servimos fritas o cocidas son naturales, no congeladas, y proceden de Sanlúcar de Barrameda y La Vega del Guadalquivir.*

ELABORACIONES APTAS PARA INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS. CONSÚLTANOS.

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

*Su tiempo de espera será mayor, pero*

*...apostamos por la diferencia*

## PREGUNTA POR NUESTROS ASADOS Y POTAJES POR ENCARGO

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 6,60 € y 12,00 €.**

**Las carnes entre 7,60 € y 21,00 €**

Consúltanos cualquier duda y sobre todo...

No dejes de degustarlos.

## CHACINAS, QUESOS Y OTRAS COSAS

Jamón ibérico de bellota	2,50 €
Caña de lomo de bellota	2,50 €
Salchichón cular ibérico	1,00 €
Butifarra andaluza	1,00 €
Chorizo casero dulce o picante	1,00 €
Morcilla de hígado	1,00 €
Morcilla casera	1,00 €
Chicharrones de Cádiz	1,50 €
Sobrasada ibérica en tripa	2,00 €
Surtido de chacina (por pers.)	5,00 €
Surtido de chacina y queso (por pers.)	6,00 €

Queso "sudao" extremeño	2,00 €
Queso puro de oveja de Zamora	2,00 €
Queso de oveja Doña Blanca de Herrera	2,00 €
Queso de Pinto extremeño	2,00 €
Queso de oveja churra	2,00 €
Queso de Mahón	2,00 €
Queso puro de oveja al romero	2,00 €
Queso "La Cabra Verde"	2,00 €
Queso de cabra al pimentón	2,00 €
Torta de la Serena	2,00 €
Queso puro de cabra payoya	2,00 €
Rulo de cabra	2,00 €
Crema de Cabrales	1,00 €
Queso fresco de cabra	1,00 €

Tabla de quesos con pan de sabores (por pers.) 3,50 €

Lomo con paté	1,50 €
Lomo ibérico a la sal	2,00 €
Anchoas del Cantábrico	2,50 €
Torta de la Serena con anchoas	3,00 €

## LAS TELERITAS Y OTROS MONTADITOS

Lomo con cabrales	1,70 €
Paté con butifarra	1,70 €
Chorizo picante con cabrales	1,70 €
Caballito de jamón	1,70 €
Guitarrita	1,70 €
Pablito	2,50 €
Capote de melva	2,50 €

## POSTRES CASEROS...

**Y OTROS QUE NO LO SON** 4,00 €  
Variedad de delicias que endulzarán su sobremesa

Surtido de postres pequeño	12,00 €
Surtido de postres grande	20,00 €

Todos nuestros precios llevan el I.V.A incluido

## VINOS

COMARCA VITIVINÍCOLA

COPA

BTLLA.

### VINOS TINTOS

#### Rioja

Rioja Vega GG, roble	1,50 €	10,00 €
Sierra Cantabria, roble	1,70 €	12,00 €
Consejo de la Alta Novo	2,00 €	14,00 €
Ramón Bilbao, crianza	2,00 €	14,00 €
Mención, crianza	2,00 €	14,00 €
Azpilicueta, crianza	2,00 €	14,00 €
Biga de Luberrri, crianza	2,00 €	14,00 €
Coto de Imaz, reserva	-	16,00 €
200 Monjes, reserva	-	42,00 €

#### Ribera del Duero

Carramimbre, roble	2,00 €	14,00 €
Conde de Siruela, roble	2,00 €	14,00 €
Ebeia, roble	2,00 €	14,00 €
Torrederos, crianza	2,50 €	16,00 €
Camino de Castilla, reserva	3,00 €	18,00 €
Pago de Carraovejas, crianza	-	35,00 €
Flor de Pingus, 2003	-	80,00 €
Latidos (Zaragoza)	1,50 €	10,00 €
Doce Lunas (Somontano)	-	14,00 €
El Lince, tinta velasco 2008 (La Mancha)	-	25,00 €

#### Andalucía

Lantero, crianza (Condado de Huelva)	-	14,00 €
Garum, roble. (Jerez de la Fra.)	2,00 €	14,00 €
Overo, crianza (Lebrija)	2,00 €	14,00 €
Señorío de Nevada, (100% petit verdot)	2,00 €	14,00 €
Amura (Almería)	-	18,00 €
Las Tetas de la Sacristana, selecc. (Almería)	3,00 €	18,00 €
Sancha Pérez, (Conil de la Fra.)	-	18,00 €

### VINOS BLANCOS

Lantero, moscatel y colombar	1,70 €	11,00 €
Don Condado (semi seco)	1,70 €	11,00 €
Miuro Privilegio Cdo. G.S.	2,00 €	12,00 €
Tharsos, rueda verdejo 100%	2,00 €	12,00 €
Amura (Almería)	2,50 €	16,00 €

### VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS

Viña Calderona, Cigales	2,00 €	12,00 €
Añacal,Utiel Requena	2,00 €	12,00 €
Marina Espumante	-	12,00 €
Dominio de la Vega, rosado	-	12,00 €
L´Hereu Brut, reserva	-	16,00 €
Juve y Camps, brut rose, pinot noir	-	20,00 €
Mumm, Cordon Rouge	-	35,00 €

### FINOS,MANZANILLAS Y OLOROSOS

1,70 €	11,00 €
--------	---------

## LAS TAPAS DEL VERANO

Tomate aliñado con caballa	2,00 €
Carne mechada con tomate de Los Palacios	2,00 €
"Papas aliñás" con melva de almadraba	2,50 €
Brocheta de langostinos, bacon, calabacín y pimentoto rojo	2,50 €
Brandada de bacalao con sus tostaditas	2,50 €
Aliños (pulpo, huevas, hígado...)	2,50 €
Salmón marinado en tacos	3,00 €
Sardinillas "como tú quieras"	3,00 €
Ensaladilla clásica	3,50 €
Salpicón de mariscos	3,50 €
Espárragos con de anchoas y ali oli suave	3,50 €
"Papas" con langostinos	3,50 €
Salmorejo de tomates asados con cogollos de lechuga y jamón	3,50 €
Navajas al natural en conserva	4,50 €
Mejillones en escabeche XXL	4,50 €
Tallín (pregúntanos de qué es hoy)	4,50 €
Espetos al horno (no siempre)	4,50 €

### Y TAMBIÉN... SELECCIÓN DIARIA DE CARNES AL HIERRO Y A LA SARTÉN

## **HORARIO**

*De lunes a domingo: de 13:00 a 0:00  
ininterrumpidamente*

*Fin de semana y festivo: desde las 10:00*

*Martes y Miércoles excepto festivos: Cerrado por  
descanso*

**COCINA ABIERTA TODO EL DÍA**

## **LO QUE DIGA RAMÓN**

20,00 € POR PERSONA

(Mín. 2 pers.)

BEBIDA NO INCLUIDA

***Todos nuestros productos los  
puede llevar a casa.***

*De esta manera, si tienes algún evento o  
celebración en un domicilio, confíanoslo*

*(bandejas surtidas, dulces, bebidas...)*

**PÍDENOS PRECIO O PRESUPUESTO**

**SIN COMPROMISO**