



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Ponemos a disposicion de nuestra clientela,
nuestros menus para todos los gustos y precios.

Tambien informamos para todas las personas
con alguna alergiao intolerancia alimenticia,
que adaptamos los menus para que no le afecte

en sus comidas con amigos o familiares.

Gracias por su confianza.



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu N° 1 2018 - 2019

Entradas

(Para 4 Personas)

Trio de Ensaladillas de la casa

Salmon y aguacate

Pulpo

Marisco

*

Surtido de nuestras croquetas caseras

Jamón, Caña de lomo, Bacalao y gambas, Delicias de cabrales

1º Plato

Merluza la cava con langostinos

2º Plato

Risotto de setas y jamón

o

Solomillo de cerdo a la almendra suave

Postre

Mus de yogurt con piñones

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz

Vino tinto Rioja

Precio por persona: 33 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu N° 2 2018 - 2019

Entradas

(Para 4 Personas)

Ensalada Cesar con pincho de pollo tailandés

*

Mini flamenquín de cola de toro

Croquetas caseras de jamón

Capricho de tortilla de patatas

1º Plato

Revuelto de bacalao Dorado

2º Plato

Solomillo de cerdo al ajo negro

Postre

Mouse de yogurt con base de bizcocho caramelizado y piñones

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz

Vino tinto Rioja

Precio por persona: 33 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu N° 3 2018 - 2019

Entradas

(Para 4 Personas)

San Marcos de Foie

*

Trío de Ensaladillas

*

Variado de nuestras croquetas caseras al gusto del Chef
Jamón, Bacalao y gambas, Espinacas y almendras, Delicias de cabrales

*

Revuelto de la casa con bacalao, patatas de Chipiona y pimientos

*

2º Plato

Carrilla ibérica al whisky con parmentier de ahumados

Postre

Crema quemada a la Alacena

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,
Vino blanco de Cádiz, Vino tinto Rioja

Precio por persona: 34 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 4 2018 - 2019

Entradas

(Para 4 Personas)

Combinado de nuestras exquisitas chacinas ibéricas bellotas

Jamón ibérico bellota

Caña de lomo ibérico bellota

Queso puro de ovejas

*

Variado de croquetas caseras del Chef

*

Revuelto de bacalao dorado con un toque de alioli

*

2º Plato

Solomillo a la Alacena con lonchas de jamón y patatas fritas

o

Merluza al cava con langostinos

Postre

Mouse de yogurt con base de bizcocho caramelizado y piñones

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz, Vino tinto Rioja

Precio por persona: 34€



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 5 2018 - 2019

Aperitivos

Jamón ibérico de bellota con tostas de pan tumaca

Entradas

Ensalada cesar con pincho de pollo tailandés

*

Variado de croquetas caseras

Jamón, espinacas, bacalao y gambas, york y cabrales

1º Plato

Ensalada de coctel de marisco con langostinos de Sanlúcar de Barrameda

2º Plato

Solomillo de cerdo envuelto en beicon a la carbonara

Postre

Tarta de Ferrero Roche

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz, Vino tinto Rioja

Precio por persona: 35 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 6 2018 - 2019

Aperitivos

Individual

Ensalada de Aguacates a la vinagreta con langostinos

Entradas

Individual

Huevos estrellados con patatas, jamón serrano
y toque de roquefort

*

1º Plato

Lomo de atún rojo con salsa de gambas al ajillo

2º Plato

Solomillo de cerdo a la crema de boletus
con guarnición de patatas de la casa

Postre

Crema quemada la Alacena

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,
Vino blanco de Cádiz,
Vino tinto Rioja

Precio por persona: 35 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 7 2018 - 2019

Entradas

(Para 4 Personas)

San Marco de foie y queso de cabra

*

Jamón ibérico de bellota

*

Fritos del Chef

Camembert rebozado con frutos del bosque

Piruleta de langostinos y queso

Croquetas del Chef

1º Plato

Ensalada de coctel de marisco con langostinos de Sanlúcar

2º Plato

Risotto de setas y jamón

o

Solomillo de cerdo a la Alacena con jamón

Postre

Mouse de turrón con nata y chocolate

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco, Vino blanco de Cádiz

Vino tinto Rioja

Precio por persona: 36 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 8 2018 - 2019

Aperitivos

(Para 4 Personas)

San Marcos de foie y queso en dos texturas con sus tostas

Entradas

Jamón ibérico de bellota con tostas de pan tumaca

*

Trio de ensaladillas caseras

Salmón y aguacates

Pulpo

Marisco

*

Gambas de cristal con pimentada andaluza

1º Plato

Risotto con duxelle de setas, parmesano y jamón

2º Plato

Medallón de solomillo de cerdo a crema de almendras
con patatas panaderas

Postre

Copa de stracciatella con crema de Oreo

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz, Vino tinto Rioja

Precio por persona: 37 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 9 2018 - 2019

Aperitivos

Combinado de nuestras exquisitas chacinas ibéricas bellotas

Jamón ibérico bellota

Caña de lomo ibérico bellota

Queso puro de ovejas

Entradas

Trio de Ensaladillas de la casa

Salmon y aguacate

Pulpo

Marisco

*

Fritos del Chef

Camembert rebozado con frutos del bosque

Caramelos de cola de toro

Croquetas de boletus con trufa

Tempura de bacalao

1º Plato

Arroz marinera con frutos del mar

2º Plato

Carrillada ibérica al whisky con patatas fritas y jamón

Postre

Tocino de cielo con mus de yogurt

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz,

Vino tinto Rioja

Precio por persona: 38 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 10 2018 - 2019

Aperitivos

Tosta de pan de cristal con sardina y tartar de tomate

*

Combinado de nuestras exquisitas chacinas ibéricas bellotas

Jamón ibérico bellota

Caña de lomo ibérico bellota

Queso puro de ovejas

Entradas

Fritos del Chef

Boquerones rellenos de carne de centollo

Flamenquín de cola de toro

Croquetas del Chef

Sorpresa de la casa

*

Gambas blancas **extras** cocidas de Huelva

2º Plato

Merluza con crema de gambas

o

Solomillo de cerdo a La Alacena con jamón

Postre

Espuma de tocino de cielo con crema de queso y nueces

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz, Vino tinto Rioja

Precio por persona: 38 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 11 2018 - 2019

Aperitivos

Mejillones sobre patatas a feira
Panecillos con mus de anchoas
Pan bao con tortilla española
Cucharilla de bombón de queso con membrillo

Entradas

Combinado de chacina ibérica

Jamón ibérico de bellota
Queso puro de ovejas
Caña de lomo ibérica de bellota

*

Fritos de la casa

Brocheta de langostinos Rizz
Boquerón relleno de centollo
Tempura de bacalao
Croquetas del Chef

*

Gambas blancas cocidas de Huelva

2º Plato

Merluza con pil pil y gulas
○
Solomillo de cerdo en salsa de jabugo con patatas pincho

Postre

Mouse de turrón y chocolate

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,
Vino blanco de Cádiz, Vino tinto Ribera

Precio por persona: 38 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 12 2018 - 2019

Aperitivos

(Para 4 Personas)

Tosta de de sardina sobre pan de cristal con tartar de tomate

Tosta de salmón con guacamole

Tosta de anchoas con queso brick

Entradas

Individual

Tartar de atún rojo y aguacate con nube de yogurt y huevas de lumpo

1º Plato

Parmentier trufado con boletus, huevo poche y foie

2º Plato

Secreto ibérico con parmesano de jamón

Postre

Volcán de tocino de cielo con crema de queso y nueces

Café

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz, Vino tinto Rioja

Precio por persona: 38 €

Menu Nº 13 2018 - 2019

Entradas

(Para 4 personas)

Surtidos de pates y quesos de la casa con confitura

*

Jamón ibérico de bellota con tostas de pan tumaca

*

Fritos y Gourmet de la casa

Estoque de carrilla de merluza

Camembert rebozado con frutas del bosque

Boquerones relleno de centollo

*

Langostino tigres de Sanlúcar de Barrameda

*

1º Plato

Aguacate relleno de frutos del mar con huevas de salmón

2º Plato

**Medallón de solomillo de cerdo a la almendra suave
con pastel de patatas**

Postre

Crema quemada a la Alacena.

Café

Bodega

**Agua Mineral, Cerveza, Refresco,
Vino blanco de Cadiz, Vino tinto Rioja**

Precio por persona: 39€



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 14 2018 - 2019

Menú Degustación

Ensalada Gourmet con frutos secos, queso de cabra
y frutas confitadas a la vinagreta de miel y mostaza

*

Rocas de pavías de merluza con alioli de tinta de calamar

*

Puré trufado de setas, foie y huevo poche

*

Solomillo de ternera con pincelada de ajo negro

*

Postre

Crema quemada con frutos rojos

Café

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz,

Vino tinto Ribera del Duero,

Precio por persona: 40€

***Todos los platos son individuales**

Menu Nº 15 2018 - 2019

Entradas

(Para 4 Personas)

Combinado de nuestras exquisitas chacinas ibéricas bellotas

Jamón ibérico bellota

Caña de lomo ibérico bellota

Queso puro de ovejas

*

Ensalada de Aguacate con langostinos y melva

*

Revuelto de patatas de Chipiona con jamón ibérico

y huevos estrellados con toque de roquefort

*

Nuestros fritos delicatesen

Albóndigas de cordero lechal envueltas en quicos con un toque de leche de coco

Langostinos tigres envuelto en panco japonés y salsa tartara

Camembert rebozado en almendras y acompañado de frutas del bosque

2º Plato

Solomillo a la Alacena con lonchas de jamón y patatas fritas

o

Merluza al cava con langostinos

Postre

Espuma de tocino de cielo con crema de queso y nueces

o

Tarta de Ferrero Roche

Café

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz,

Vino tinto Rioja

Precio por persona: 40€

Menu Nº 16 2018 - 2019

Entradas

(Para 4 personas)

**Surtidos de pates y quesos de la casa con confitura de higo,
membrillo y cabello de angel**

*

Jamón ibérico de bellota con tostas de pan tumaca

*

Fritos y Gourmet de la casa

Estoque de carrilla de merluza

Camembert rebozado con frutas del bosque

Boquerones relleno de centollo

*

**Langostino tigres de Sanlúcar de Barrameda
con gelé de manzanilla Solear**

2º Plato

**Medallón de solomillo de cerdo a la almendra suave
con pastel de patatas**

o

Bacalao al pil pil con gulas

Postre

Frostin de queso con oreo y frutos rojos

Café

Bodega

**Agua Mineral, Cerveza, Refresco,
Vino blanco de Cadiz, Vino tinto Rioja**

Precio por persona: 40€



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 17 2018 - 2019

Aperitivos

Copa de salmorejo cordobés de bienvenida

Entradas

(Para 4 Personas)

Combinado de nuestras exquisitas chacinas ibéricas bellotas

Jamón ibérico bellota

Caña de lomo ibérico bellota

Queso puro de ovejas

Carne mecha

*

Gambas blancas **extras** cocidas de Huelva

Mejillones de las Rías Baixas

1º Plato

Arroz con bogabante y frutos del mar

2º Plato

Chuleta de cochino negro con patatas al horno

y gaucha con pincelada de ajo negro

o

Lomos de dorada con veloute de martini

Postre

Volcán de tocino de cielo con crema de queso y nueces

Café

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz, Vino tinto Rioja

Precio por persona: 42 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 18 2018 - 2019

Aperitivos

(Para 4 Personas)

Foie envuelto en almendras
Tosta de anchoas con pimientos caramelizado
Mejillones sobre patatas a feira
Cucharilla de gulas con gambas

Entradas

(Para 4 Personas)

Combinado de nuestras exquisitas chacinas ibéricas bellotas
Jamón ibérico bellota
Caña de lomo ibérico bellota
Queso puro de ovejas

*

Variado de nuestras croquetas caseras al gusto del Cheff

*

Gambas blancas **extras** cocidas de Huelva

1º Plato

Arroz meloso con bogavante y frutos del mar

2º Plato

Solomillo de cerdo al tomillo de la sierra con taquitos de jamón

Postre

Mus de turrón y nata cubierto de Oreo

Café

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,
Vino blanco de Cádiz,
Vino tinto Rioja

Precio por persona: 42 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 19 2018 - 2019

Aperitivos

(Para 4 Personas)

Rollitos de queso envuelto en Salmón
Crujiente de bambu relleno de tartar de atún
Endivia con roquefort nueces y anchoas
Mini huerto de salmorejo con sus verduritas

Entradas

(Para 4 Personas)

Tostas de pan de cristal con jamón y perlas de melón

*

Surtidos de quesos especiales de la casa

Payoyo, Curado de trufa y brandy, Roquefort, Etc..

*

Fritos para sorprender

Rollitos de dorada salvaje
Mini flamenquín de cola de toro
Piruletas Rizz de langostinos
Cono de gambas de cristal

1º Plato

Risotto de Plancton marino con calamar y corvina

2º Plato

Medallón de solomillo de cerdo al Wellington

Postre

Tiramisu con base de oreo

Café

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,
Vino blanco de Cádiz, Vino tinto Rioja

Precio por persona: 48 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 20 2018 - 2019

Aperitivos

Tosta de anchoas del Cantábrico sobre tomate concasse

Enrollado de tortilla con jamón y queso

Pincho de pulpo a feira

San Marco de foie

Entradas

Combinado de nuestras exquisitas chacinas ibéricas bellotas

Jamón ibérico bellota

Caña de lomo ibérico bellota

Queso puro de ovejas

*

Ensalada de Aguacates con langostinos y melva a la vinagreta

*

Rebozados y fritos gourmet

Camembert rebozado con frutos del bosque

Sorpresa del Chef

Crujiente de cola de toro

Croquetas del Chef

*

Carrusel de marisco

Gambas blancas de Huelva

Langostinos de Sanlúcar

Mejillones de las Rías Baixas

2º Plato

Medallón de solomillo de ternera a la salsa que desee (concretar en el menú)

o

Lomo de dorada a la marinera con almejas y frutos del mar

Postre

Doñana individual especial de la casa

Café

Las bebidas de anteriores menús

Precio por persona: 49 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 21 2018 - 2019

Aperitivos

Duo de pates de la casa

Pate de foie con chocolate

San Marco de foie

Entradas

Combinado de nuestras exquisitas chacinas ibéricas bellotas

Jamón ibérico bellota

Caña de lomo ibérico bellota

Queso puro de ovejas

Rebozados y fritos gourmet

Camembert rebozado con frutos del bosque

Sorpresa del Chef

Crujiente de cola de toro

Croquetas del Chef

*

Carrusel de marisco

Gambas blancas de Huelva

Langostinos de Sanlúcar

Mejillones de las Rías Baixas

1º Plato

Risotto de corvina con plancton y crujiente de gambas de leche

2º Plato

Medallón de solomillo de cerdo con crema de boletus y pastel de patatas

o

Lomo de bacalao al pil pil de hierbabuena

Postre

Nuestro Doñana

Café

Las bebidas de anteriores menús

Precio por persona: 50 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Suplementos de Menús

Café 1 €

Sorbete de limón 2.50 €

*

Los menús con alergias o alguna intolerancia tienen que notificarlo con antelación.

*

La bebida de los menús comienza cuando están todos los asistentes a la comida y termina cuando se sirve el postre.

*

Los menús no incluyen las bebidas consumidas en barra, o no ser que tengan recepción.

*