

La Alacena



CARTA

**LA COCINA ES UN LENGUAJE MEDIANTE EL CUAL SE PUEDE EXPRESAR
ARMONÍA, FELICIDAD, BELLEZA, POESÍA, COMPLEJIDAD, MAGIA,
HUMOR, PROVOCACIÓN, CULTURA.**

FERRAN ADRIA

LOS CAMAREROS SON VENDEDORES DE FELICIDAD

CHACINAS

Jamón Ibérico de Bellota (100gr) 18

Queso puro de Oveja (180gr) 15



Queso payoyo (180 grs) 15



Caña de lomo Ibérico bellota (100gr) 18

Combinado de chacina ibérica 20

(50gr jamón ibérico, 80gr queso puro de oveja 50gr, caña de lomo ibérica)



MARISCOS

Gambas blancas de Huelva cocidas o a la plancha (225gr) 30



Langostinos de Sanlúcar a la plancha Cada 100grs 9



Carabineros a la plancha Cada 100grs 14



Almejas a la marinera con carrillera de merluza, gambas y langostinos 19,5



Almejas “Finas” a la manzanilla de Sanlúcar 16



Pata de pulpo braseada al pimentón ahumado Cada 100grs 8



ENSALADAS

Salpicon de bogabante con mahonesa del mar

15



Aguate con melva, langostinos y vinagreta de módena

12



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

12



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

12



CREMAS FRIAS

Salmorejo cordobés con taquitos de jamón, huevo y lonchita ibérica

7



Salmorejo de mango con langostinos y queso en virutas

8



SOPAS CALIENTES

Setas, foie y huevo poche con parmentier de trufado

7






























































Flor de alcachofa con huevo flambeado con jamón y langostinos












12

























PARA COMPARTIR

San Marcos de pate	10
 	
Chupa chup de cordero con leche de coco	12
   	
Paté de oca casero con toque de chocolate a la pimienta	14
 	
Croquetas caseras de jamón	14
   	
Variado de croquetas caseras a gusto del Chef	14
       	
Pavía casera de bacalao con ajo y perejil	12
   	
Tronco de espárragos con salmón bañado con salsa al roquefort	13,5
    	
Anchoas del cantábrico sobre hojaldre invertido y crema de queso 4 unidades	12
  	
Croquetas de queso de cabra, miel y piñones	13,5
    	
Piruletas de langostinos con queso	13,5
   	
Camembert con crujiente de almendras	12
    	
Berenjenas con queso de cabra y miel de caña	12
   	
Boquerones rellenos de carne de centollo y alioli de anchoas	12
     	
Pionono de corvina con mahonesa trufada	12
  	

HUEVOS A NUESTRA MANERA

De bacalao dorado con alioli	12
 	
De carrillera de merluza, gulas y pimiento del piquillo	12
 	
Huevos con chipirones ajilimoli	12
  	
Huevos de oca con gulas y gambas de cristal	16
   	

ARROCES Y GUIOS DE LA CASA

Risotto meloso con jamón, setas y tartufo	12
	
Arroz caldoso a la marinera con frutos del mar	14
   	
Paella especial de la casa con espinacas bacalao y crema de marisco (Sábados, Domingos y festivos o por encargo)	12
   	
Carrillada ibérica de la sierra con jamón	10
	
Albóndigas de buey con foie	9
   	
Menudo de bacalao	12
 	
Cola de toro con cremoso de ahumados	11
  	
Wok de tallarines con pollo y verduras	9
  	

LOMOS DE BACALAO DE AUTOR

A la miel de naranja con ajos confitados 13



PESCADO

Al ajoliva con gulas del norte 14



PESCADO



MOLUSCOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Cocochas de bacalao con gulas y wakame 14



PESCADO



MOLUSCOS



PESCADOS DE NUESTRAS COSTAS

Pargo al cava con langostinos (a la sal) (cada 100gr) 4,5



PESCADO



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Urta a la sal con guarnición de roteña (cada 100gr) 5



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



PESCADO

Lenguado a la parrilla o salsa que desee (cada 100gr) (cada 100gr) 5



PESCADO

Turbante de salmón y espinacas con salsa de queso 10



PESCADO



MOLUSCOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Corvina en lomos plancha o taquitos fritos (cada 100gr) 6



PESCADO



CRUSTACEOS













MOLUSCOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS




Solemos tener pescados fuera de carta, pregunte al camarero

CARNE DE CERDO

Nido de solomillo a la carbonara		11
		
Chuleta de cochino negro a la parrilla	(cada 100gr)	4,5
		
Prespa paleta ibérica parrilla		14
		
Prespa paleta ibérica con salsa de queso gouda		15
		
Solomillo con salsa a elegir		12,5
a la alacena	• a los quesos azules	• a las 5 pimientos
		
a la almendra suave	• a la crema de boletus	• a la carbonara
		
Pluma ibérica a la parrilla sobre patatas confitadas	(cada 100gr)	6



TAMBIÉN PUEDES PROBAR

Chuletitas lechales a la parrilla con guarnición de patatas		17
		
Bastoncito de entrecot acompañado de salsa chilidulce		12
		
Magret de pato con lagrima de batata		12
		

CARNE DE TERNERA

Solomillo a la parrilla con guarnición

17



Con salsa a elegir

18,5

a la alacena



a la almendra suave



• al ajo negro



Solomillo al Pedro Ximenez con foie de oca

22



Entrecot ribeye de Rubia Gallega

(cada 100gr)

6,5



Lomo bajo de Ternera Frisona (maduración especial)

(cada 100gr)

5,5



Chuletón de Rubia Gallega(maduración especial)

(cada 100gr)

6,5



Solomillo de Ternera Frisona

(cada 100gr)

8,5



LACTEOS



CONTIENE GLUTEN



ALTRAMUCES



CACAHUETES



HUEVOS



SOJA



PESCADO



CRUSTÁCEOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



APIO



FRUTOS DE CÁSCARA



MOLUSCOS



MOSTAZA



GRANOS DE SESAMO



*EXTRA, SERVICIO EN MESA, PAN, PICOS y APERITIVOS 1,2€ POR COMENSAL

NUESTROS POSTRES

Nuestro Doñana (2 Personas)

12,5



Crema quemada a la Alacena

5



Crepes de chocolate caliente y avellanas bañado con salsa de vainilla

5



Pastel de tocino de cielo con nata

5



Nuestra tarta de la abuela

5



Pastel Ferrero Rocher

5



Tarta de queso de la viña

5



Copa de espuma de tocino de cielo con crema de queso y nueces

5



Milhojas de nata con baño de chocolate caliente

6



Torrija de brioche templada con helado

5



Sorbete de limón

2,5



Helados a la carta (Nestlé)



MENÚ INFANTIL

Hamburguesita ibérica con croquetas y patatas fritas

8



Cordón blue de pollo con jamón york y queso

8



Pechuga de pollo a la almendra con patatas fritas

8

