



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu N° 1 - 2020

Entradas

Ensalada de Aguacates a la vinagreta con melva y langostinos

*

Surtido de nuestras croquetas caseras

Jamón, Espinacas, Bacalao y gambas, Delicias de cabrales

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 - 2020

Entradas

Ensalada Cesar con pincho de pollo tailandés

*

Mini flamenquín de cola de toro

Croquetas caseras de jamón

Piruletas de queso con langostinos

*

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: 35 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 3 - 2020

Entradas

(Para 4 Personas)

San Marcos de Foie

*

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

Solomillo de cerdo a la pimienta

Postre

Crema quemada a la Alacena

Bodega

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

Precio por persona: 35 €

Menu Nº 4 - 2020

Entradas

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: 37€



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 5 - 2020

Aperitivos

Jamón ibérico de bellota

Entradas

Ensalada cesar con pincho de pollo tailandés

*

Variado de croquetas caseras

Jamón, espinacas, bacalao y gambas, york y cabrales

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: 37 €

Menu N° 6 - 2019

Aperitivos

Ensalada de Aguacates a la vinagreta con langostinos

Entradas

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: 38 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu N° 7 - 2020

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

Tarta de la Abuela

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco, Vino blanco de Cádiz

Vino tinto Rioja

Precio por persona: 38 €

Menu N° 8 - 2020

Aperitivos

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

Entradas

Jamón ibérico de bellota con tostas de pan tumaca

*

Duo de ensaladillas caseras

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: 39 €

Menu Nº 9 - 2020

Aperitivos

Combinado de nuestras exquisitas chacinas ibéricas bellotas

Jamón ibérico bellota

Caña de lomo ibérico bellota

Queso puro de ovejas

Entradas

Duo de Ensaladillas de la casa

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

Tarta de Tocino de cielo con nata

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz,

Vino tinto Rioja

Precio por persona: 40 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu N° 10 - 2020

Entradas

Combinado de nuestras exquisitas chacinas ibéricas bellotas

Jamón ibérico bellota

Caña de lomo ibérico bellota

Queso puro de ovejas

*

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

○

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: 42 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 11 - 2020

Aperitivos

Panecillos con mus de anchoas

Copa de salmorejo cordobes

Entradas

Combinado de chacina ibérica

Jamón ibérico de bellota

Queso puro de ovejas

Caña de lomo ibérica de bellota

*

Fritos de la casa

Boquerón relleno de centollo

Croquetas del Chef

*

Gambas blancas cocidas de Huelva

2º Plato

Merluza con pil pil y gulas

o

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: 42 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu N° 12 - 2020

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

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 - 2020

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

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: 43€

Menu Nº 14 - 2020

Entradas

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

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

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz,

Vino tinto Rioja

Precio por persona: 40€

Menu Nº 15 - 2020

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

Camembert rebozado con frutas del bosque

Boquerones relleno de centollo

*

Langostino tigres de Sanlúcar de Barrameda

2º Plato

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

o

Bacalao al pil pil con gulas

Postre

Tarta de Queso de la casa

Bodega

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

Precio por persona: 42€



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 16 - 2020

Aperitivos

Copa de salmorejo cordobés

Entradas

Combinado de nuestras exquisitas chacinas ibéricas bellotas

Jamón ibérico bellota

Caña de lomo ibérico bellota

Queso puro de ovejas

*

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: 45 €

Menu N° 17 - 2020

Aperitivos

Tosta de anchoas con pimientos caramelizado

Cucharilla de gulas con gambas

Entradas

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: 46 €

Menu Nº 18 - 2020

Aperitivos

Rollitos de queso envuelto en Salmón

Ensalada gourmet con queso de cabra

Entradas

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

Mini flamenquín de cola de toro

Cono de gambas de cristal

1º Plato

Risotto de setas con jamón

2º Plato

Medallón de solomillo de cerdo a la almendra

Postre

Milhojas de nata con chocolate caliente

Café

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz, Vino tinto Rioja

Precio por persona: 44€



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu Nº 19 - 2020

Aperitivos

Tosta de anchoas del Cantábrico sobre tomate concasse

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

Crujiente de cola de toro

*

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

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz, Vino tinto Rioja

Precio por persona: 52 €

Menu Nº 20 - 2020

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

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 setas con jamón

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

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz, Vino tinto Rioja

Precio por persona: 54 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu N° 21 - 2020

Aperitivos

Tosta de pan de cristal con jamón

Tosta de salmón con tortilla de huevo de corral

Entradas

Ensalada cesar con pincho de pollo tailandés

*

Fritos del Chef

Merluza rellena de gambas al ajillo

Flamenquín de cola de toro

Croquetas del Chef

Camembert rebozado con frutas del bosque

*

2º Plato

Solomillo envuelto en beicon a la carbonara sobre patatas horneadas

Postre

(Individual)

Crema quemada a la Alacena

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz, Vino tinto Rioja

Precio por persona: 32 €

*Todos los platos son para compartir

Menu N° 22 - 2020

Entradas

Combinado de nuestras exquisitas chacinas ibéricas bellotas

Jamón ibérico bellota

Caña de lomo ibérico bellota

Queso puro de ovejas

*

Surtido de Croquetas de Chef

Jamón

Queso de cabra miel y piñones

Bacalao y gambas

Espinacas con almendras

*

Gambas blancas **extras** cocidas de Huelva

2º Plato

Solomillo de cerdo a la Alacena antigua con
lonchas de jamón y patatas fritas

Postre

Pastel de tocino de cielo

Bodega

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

Precio por persona: 39 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu N° 23 - 2020

Aperitivos

San Marcos de foie y queso en 2 texturas con sus tostas
y frutos rojos

Entradas

Jamón ibérico bellota sobre pan tumaca
Anchoas del cantábrico en hojaldre con crema de queso suave

*

Ensaladilla de mi madre con pipas de mar (Gambas de cristal)

*

Canastilla de surtido andaluz

Merluza al limón

Choquitos de Huelva

Bacalao rebozado

2º Plato

Solomillo de cerdo a la crema de almendra con patatas panaderas

Postre

Flambee de queso y mango

Bodega

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

Precio por persona: 39 €



RESTAURANTE LA ALACENA

Casa Dulce

Benacazón, Sevilla Telf: 955 70 50 83

www.laalacena.info

Menu N° 24 - 2020

Aperitivo

Petisú de roquefort con glaseado blanco

Cono de aguacate y salmón

Copa de brandada de bacalao con pimiento caramelizado

Entradas

Combinado de nuestras exquisitas chacinas ibéricas bellotas

Jamón ibérico bellota

Caña de lomo ibérico bellota

Queso puro de ovejas

*

Pulpo en 4 Texturas

Pulpo laminado sobre parmentier de patatas ahumadas

Ensaladilla de pulpo

*

Langostinos de Sanlúcar de Barrameda

2º Plato

Presa iberica laminada sobre patatas panaderas

Postre

Piña rellena de crema quemada

Bodega

Agua Mineral, Cerveza, Refresco,

Vino blanco de Cádiz, Vino tinto Rioja

Precio por persona: 46 €



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.

*