



Producto de Cádiz, tradición de abacería

Favoritos de la Casa

◆ Croquetas de Chicharrón de Cádiz	10,50€
COMPARTIR	
Cremosas, con auténtico chicharrón gaditano.	
◆ Taleguillas Crujientes de Queso	6,00 € / 12,00€
TAPA / PLATO	
Rulo de queso, miel de la Sierra y cebolla caramelizada.	
◆ Revuelto Marinoero	11,90€
COMPARTIR	
Con gulas y langostinos.	
◆ Surtido de Croquetas	12,50€
COMPARTIR	
De puchero y de gambas al ajillo.	
Flor de Alcauciles	7,50€
Salsa de toro al PX y taquitos de jamón ibérico.	
Revuelto de Setas	11,90€
COMPARTIR	
Setas de temporada y huevo campero.	

Salazones y Bocados

El alma de la abacería

Sardina Ahumada	4,50 €
Con crema de queso payoyo y zurrapa de lomo.	
Anchoa Mariposa	3,50€
Anchoa premium del Cantábrico sobre pan.	
Gilda de Atún	3,50€
.Con salmorejo, aceituna y piparra	
Tomate Aliñado con Atún de Barbate	12,00€
COMPARTIR	
De la huerta con atún de almadraba ahumado.	

Tablas e Ibéricos

Para compartir y comenzar bien

Tabla de Chacinas	25€
COMPARTIR	
Selección de embutidos ibéricos curados.	
Plato de Jamón Lazo	23€
COMPARTIR	
Ibérico de bellota Lazo, cortado a cuchillo.	
◆ Tabla de Quesos Gaditanos	20€
COMPARTIR	
Tres quesos artesanos con mermelada de mandarina y miel.	
Caña de Lomo Lazo	20€
COMPARTIR	
Ibérico de bellota, curado en bodega.	
Salchichón Ibérico	10,90€
Pieza ibérica, curación lenta.	
Tapa de Queso de Oveja Merina	5€
Curado con su aceite.	

La Alacena

Conservas selectas

◆ Ventresca de Atún Rojo	13,90€
La parte más jugosa, en aceite de oliva.	
Melva Canutera	9,50€
Melva del Sur, lomo entero en aceite.	
Hueva de Caballa	9,50€
Delicia salada, intensa.	
Mejillones en Escabeche	7,50€
Receta tradicional.	

Tarros de atún

◆ Morrillo de Atún	14,90€
La pieza más cotizada del atún rojo. Untuosa.	
Atún Encebollao	13,50€
Receta gaditana tradicional, en su jugo.	
Atún al Pedro Ximénez	12,50€
Confitado con PX.	
Atún en Manteca Blanca	12,50€
Especialidad andaluza, untar y disfrutar.	

Cocina Andaluza Fría

Las recetas de siempre

◆ Salmorejo Cordobés	6,50€
Con huevo cocido y jamón ibérico.	
Rollito Cremoso de Palometa	7,50€
Con tomate triturado, queso cremoso y guacamole.	
Papas Aliñás con Melva	5,90€
Receta de bar de toda la vida.	
Ensaladilla de Melva	5€ / 8€
TAPA / PLATO	
Con mahonesa al piquillo.	

Cocina Andaluza Caliente

Con cuchara y sartén pá mojar pán

◆ Tomate frito de los Palacios	5,00€ / 13,50€
TAPA / PLATO	
Con papas fritas panaderas- añadele huevo frito a tu gusto	
◆ Canelón de Puchero	6,00€ / 17,00€
TAPA / PLATO	
Relleno del cocido de la casa, bechamel suave y garbanzos fritos	

Atún Rojo de Almadraba

Pesca tradicional de Barbate

◆ Tartar de Atún Rojo	17,50€
Con ajo blanco de almendras y AOVE.	
◆ Tosta de Atún Rojo	10,50€
Con mahotrufa y mostaza antigua.	
◆ Taco de Atún Barbateño	9,50€
A la plancha con su jugo.	
Ensaladilla de Atún Rojo	9,50€
Con mayonesa kimchi.	

Peques y Combinados

Para los más pequeños y para tener hambre

Combinado 1	9,90€
Nuggets, patatas fritas y huevos fritos.	
Combinado 2	11,90€
Solomillo de cerdo, patatas fritas y huevos fritos.	
Combinado 3	11,50€
Croquetas de puchero, patatas fritas y huevos fritos.	
Combinado 4	11,90€
Jamón ibérico, patatas fritas y huevos fritos.	

Brasas y Carnes

De la campiña Gaditana

◆ Chuleta de Vaca Retinta Gaditana	9,50€/100 g
COMPARTIR	
Madurada 35 días · pieza de 500 g aprox.	
◆ Lomo Bajo de Novillo Argentino	10€/100 g
COMPARTIR	
Pieza de 400 g aprox., a la brasa.	
◆ Presa Ibérica	23,00€
Pieza noble del cerdo ibérico, 250 g aprox.	
◆ Burger de Retinto Gaditano	14,50€
200 g de retinto con mahotrufa, pan brioche.	
◆ Carrillada Ibérica	12,90€
Abaja temperatura sobre puré de patata trufado.	
◆ Solomillo de Cerdo	11,90€
A elegir: salsa whisky o al queso Payoyo.	

Acompañamientos

Para redondear el plato

Pimientos del Piquillo Confitados	4,90 €
Padrones	4,50 €
Papas Arrugás	6,00 €
Con salsa mojopicón.	
Extra de Salsa	1,50€
Mojo picón oaili.	

PARA TERMINAR · DULCE

Postres

Disfruta del momento

◆ Tarta de Queso Casera	7,50€	Tocino de Cielo	5,90€
Cremosa, con helado de fresa.		Receta clásica andaluza.	
◆ Crema de Galletas Casera	7,50€	Bolas de helado 2 unidades	6,00€
Con brownie y helado de vainilla.		Sabores a elegir Vainilla, chocolate, fresa	
◆ Torrija Sevillana	5,50€		
Con helado de torta de Inés Rosales.			

El Pan de la Casa y los Extras

Pan de la casa y picos (opcional, si no lo desea dígallo al camarero)	1,20 € / comensal
Extra de pan	0,60 €
Extra de picos	0,20 €
Picos sin gluten	1,60 €
Extra de huevo para acompañar	1,60 € / ud.



HORARIOS DE COCINA

Mediodía de 13:30 h. a 16:30 h · Noche de 20:30 h a 23:30 h

No se admiten comensales 15 minutos antes del cierre de cocina

¿QUIERES RESERVAR?

Llamanos

+34680 66 53 13

O RESERVA ONLINE

www.abacerialafamilia.com

Gracias por visitarnos

Os esperamos pronto de vuelta

Todos los precios incluyen el 10 % de IVA · Envases para llevar disponibles a 0,10 € la unidad

COMPARTIR · ♦ Recomendación del chef · Carta de alérgenos disponible — solicítela a nuestros camareros

Avenida de Sevilla, 1 · Castilleja de la Cuesta

Todos los precios incluyen el 10% de IVA