

LA  
ALACENA  
BRASERÍA

*Nuestro concepto gastronómico gira alrededor del elemento de unión  
y más significativo entre todas las culturas... LAS BRASAS*

*Tenemos a su disposición la carta de intolerancias alimentarias y alergias, según Reglamento UE 1169/2011.*

## 🔥 COMPARTE O NO, ESA ES LA CUESTIÓN 🔥

- Ensalada de tomates de Conil, con toques ácidos y ahumados · 9,5€
- Ensalada de alcachofas, setas y pulpo · 12€
- Ensalada de germinados, aderezada con miel y limón con finas lonchas de semimojama de atún rojo · 11€
- Remolacha especial aliñada · 8€
- Tataki de zanahoria aliñada y daditos de mojama · 9€
- Patatas aliñadas con judía verde y melva canutera · 8,5€
- Paté de mejillones acompañado de mayonesa de escabeche y huevas de trucha · 10€
- Salmorejo cremoso con salazones · 5€
- Carpaccio de tapilla madurada de vaca rubia gallega · 9,5€
- Tataki de vaca rubia gallega · 10,5€
- Queso artesano de cabra Monte Enebro con setas al oloroso y crema de cebolla con toque a regaliz · 12,5€
- Nuestro lomo de cerdo en manteca colorá · 8,5€
- Tabla selección de quesos 200g · 10€
- Jamón de bellota ibérico 100g · 17€
- Caña de lomo de bellota ibérico 100g · 12€

## 🔥 DEL MAR A LAS BRASAS 🔥

- Mejillones, ni cocidos ni al vapor, a la brasa · 10,5€
- Calamares con vinagreta de ajo · 14,5€
- Gambones al ajillo · 9,5€
- Pulpo al rescoldo en base de puré de tinta · 17€
- Tarantelo de atún de almadraba con Kabayaki\* · 21€
- Barriga de atún de almadraba\* · 24€

\* Atún rojo salvaje de las almadrabas de Barbate, producto congelado -60°C. "El pata negra del mar".

## 🔥 LA HUERTA A LA BRASA 🔥

- Patatas arrugadas con mojo · 7€
- Parrillada de verduras Km 0 · 12€
- Espárragos con salsa romesco · 9€

## 🔥 PASIÓN POR LA CARNE A LA BRASA DE ENCINA 🔥

*Acompañadas de patatas y verduras*

· DEL CERDO IBÉRICO DE BELLOTA ·

- Solomillo (300g) · 13,5€
- Chuletas (400g) · 12,5€
- Presa (300g) *jugosa de sabor y textura incomparable* · 15€
- Lagartitos (300g), *jugoso corte situado entre las costillas y el lomo* · 11,5€

· DEL VACUNO ·

*Carnes con un cuidado proceso de maduración en seco DRY AGER*

- Lomo de ternera de La Janda (450g), 1 año. *Ternera criada de manera natural en nuestra comarca de la Janda* · 20€
- Solomillo de ternera de La Janda (200g) · 18€
- Retinto 100% (500g). *La Retinta es nuestra raza autóctona, la alimentación natural en las campiñas de La Janda y las características genéticas de la propia Retinta le otorgan una carne tierna, jugosa, sabrosa y un color rosado intenso que la hace única* · 22€
- Simmental, *raza originaria de Suiza denominada doble propósito cárnico y lechero. Su carne es muy apreciada por su bajo contenido en grasa y agradable sabor.* (450g) · 21,5€
- Vaca rubia gallega 7 años (500g) · 28€
- Chuletón Txogitxu (s/peso), *gastronomía vasca en versión original.* · 45€/kg

· OTRAS CARNES ·

- Paletilla de cordero lechal en su jugo, aromatizada con romero y tomillo · 21€
- Magret de pato lacado al estilo "la Alacena" · 16€

### ★ MENÚ INFANTIL ★

- Pollo empanado con patatas fritas · 7,5€
- Espaguetis (con salsa carbonara o bolognesa) · 8€

### 🔥 DULCE FINAL 🔥

- Sorbete de limón · 4,5€
- Melón con vodka, hierbabuena y lima · 5€
- Espuma de chocolate negro, helado de vainilla y bizcocho · 5€
- Tarta de queso · 4,5€

• Pan y picos. 0,60€ - IVA INCLUIDO