



ACEBUCHÉ
RESTAURANT

"La esencia de la cocina mediterránea e internacional de carácter cosmopolita, donde la creatividad y el entorno acompañan nuestras creaciones y ponen en valor el carácter social y distendido de la gastronomía"

Entrantes

Starters

Jamón Ibérico de Recebo al Corte, Pan crujiente y Tomate raspado. <i>“Ibérico” Ham, Crispy Bread and Grated Tomato.</i>	20,50
Queso de Cabra Payoya D.O. Cádiz. <i>Local “Payoyo” cured Cheese D.O Cádiz.</i>	12,50 €
Ensaladilla Rusa de Langostinos. <i>King Prawn Russian Salad.</i>	9,50€
Croquetones de Jamón Ibérico con Mayonesa de Piquillos. <i>“Ibérico” Croquettes and Red Pepper Cream.</i>	9,50 €
Conos de langostinos con mayonesa de soja <i>Battered Shrimp Cones with Soy Mayonnaise</i>	10,00€
Anchoas de L'Scala con Pimientos Asados. <i>L'Escala Anchovies with Roasted Peppers.</i>	16,50€
Ración de Empanadas argentinas 3 uds. <i>Argentinian Empanadas (meat pie) 3 units.</i>	9,00€
Salmorejo Cordobés, Jamón Ibérico y Huevo. <i>Cold Tomato Cream from Córdoba garnished with Ham and Boiled Egg.</i>	10,00€
Crema Vegetal con Nube de Parmesano. <i>Vegetable Cream with Parmesan.</i>	8,50€
Wok de Verduras con Langostinos. <i>Vegetable Wok with King Prawn.</i>	13,50€

Rincón del Snack

Snack's corner

Alitas de Pollo a la BBQ <i>BBQ Chicken Wings</i>	8,50€
Sándwich Club <i>Club Sandwich</i>	15,50€
Sándwich mixto <i>Ham and Cheese Sandwich</i>	10,50€
Sándwich Vegetal con Atún <i>Veggie Sandwich with Tuna</i>	12,50€
Hamburguesa de Ternera de la Casa o Vegana Beyond Meat <i>House Beef Burger or Vegan Beyond meat Burger</i>	15,50€
Pepito de Pollo <i>Chicken Baguette</i>	13,00€
Pizza Margarita <i>Margheritte Piz̧za</i>	13,50€
Ingredientes extras: Jamón york, Atún, Bacón, Laminas de Pollo, Cebolla, Boloñesa, Langostinos.	1,00€
Extra ingredient: Ham, Tuna, Bacon, Chicken Slices, Onion, Bolognese, Prawns.	1,00€

Ensaladas

Salads

Ensalada César Tradicional o Vegana. <i>Traditional Caesar's Salad or Vegan.</i>	15,50€
Ensalada de Queso de Cabra Gratinado y Frutos Secos. <i>Roasted Goat Cheese and Dry Nuts' Salad.</i>	13,00€
Ensalada templada de Gambas al Pil-Pil y Crujiente de Bacon. <i>Tempered "Pil-Pil" Prawn Salad with Crispy Bacon.</i>	14,00€

Principales Main Dishes

Espaguetis con Salsa a elegir: Boloñesa, Carbonara o Pomarola <i>Spaguetti with Sauce to choose: Bolognese, Carbonara or Pomarola</i>	15,00€
Espaguetis de Sepia Salteados con Gulas y Salmón <i>Cuttlefish Spaguetti with sautéed Gula and Salmon</i>	15,50€
Gambones a la Plancha. <i>Grilled King Prawns.</i>	15,00€
Salmon en Papillote <i>Salmon Papillote</i>	19,00€
Merluza de pincho con salsa de almejas y manzanilla. <i>Caught Hake with Clam Sauce and Manzanilla Wine.</i>	18,50€
Suprema y Muslo de Pollo Rustido. <i>Roasted Chicken Thigh and Supreme.</i>	16,00€
Ganbaru de Pato con gajos de Patatas Baby y Foie. <i>Duck Ganbaru with Baby Potatoes and Foie.</i>	18,50€
Secreto Ibérico con Hummus de Remolacha y nueces caramelizadas. <i>"Iberico" Pork with Beetroot Hummus and Caramelized Nuts.</i>	23,00€
Entrecot de Ternera Retinta. <i>Beef Entrecôte.</i>	27,00€

3 € | 5€ Los platos marcados tiene suplemento en media pensión.
The dishes marked have supplement in halfboard.

Servicio de Pan 1 €. Bread Service 1€
10% de IVA incluido. 10% VAT included

Consulte nuestra información sobre alérgenos · IVA incluido *See our allergen information. VAT included.*

Nuestros pescados para consumir crudos o poco hechos, han sido congelados según la normativa vigente, para evitar el posible contagio por ANISAKI.

All our fish have been frozen according to current regulations to avoid possibles ANISAKI contagion

Postres Desserts

Torrija con Helado de Canela. <i>French Toast with Cinnamon Ice-cream.</i>	8,00€
Tarta de Queso y Frutos Rojos con Helado de Fresa. <i>Raspberry Cheesecake with Strawberry Ice-cream.</i>	6,50€
Tarta de Manzana Antigua y Helado de Canela <i>Apple Cake and Cinnamon Ice-cream.</i>	6,50€
Coulant de Chocolate cremoso y Helado de Vainilla. <i>Chocolate Coulant and Vanilla Ice-cream.</i>	6,50€
Naranja con Miel de Caña y Nueces. <i>Orange slices with Sugarcane and Nuts.</i>	5,50€
Helado de Yogur Griego y Frutos Rojos. <i>Greek yoghurt Ice-cream and Red fruits.</i>	6,50€
Helados Variados. <i>Assorted Ice-cream.</i>	6,50€
Copa de Yogur Natural. <i>Natural Yoghurt.</i>	4,50€
Copa Banoffee. <i>Banoffee cup.</i>	5,50€



Consulte nuestra información sobre alérgenos · IVA incluido *See our allergen information. VAT included*

3 € | 5€ Los platos marcados tiene suplemento en media pensión.
The dishes marked have supplement in halfboard.

Servicio de Pan 1 €. Bread Service 1€
10% de IVA incluido. 10% VAT included

Alérgenos

														
Jamón Ibérico de Recebo al Corte, Pan crujiente y Tomate raspado.	X			X								X		
Queso de Cabra Payoya D.O. Cádiz.							X							
Ensaladilla Rusa de Langostinos	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
Croquetones de Jamón Ibérico con Mayonesa de Piquillos.	X		X				X		X				X	
Conos de langostinos con mayonesa de soja	X	X	X		X	X	X		X				X	X
Anchoas de L'Scala con Pimientos Asados	X			X	X				X			X		
Ración de Empanadas argentinas 3 uds	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Salmorejo Cordobés, Jamón Ibérico y Huevo	X		X		X				X			X		
Crema Vegetal con Nube de Parmesano	X		X		X		X		X			X		
Wok de Verduras con Langostinos		X	X				X			X				
Alitas de Pollo a la BBQ							X	X	X	X	X			X
Sándwich Club	X		X		X	X	X		X			X	X	
Sándwich mixto	X			X		X	X		X			X		
Sándwich Vegetal con Atún	X		X	X	X	X			X			X	X	
Hamburguesa de Ternera de la Casa o Vegana Beyond Meat	X		X		X		X		X			X		
Pepito de Pollo	X				X				X			X		
Pizza Margarita (X): Ingrediente Extra	X		X	(X)			X	X	X	X	X	X	X	
Ensalada César Tradicional o Vegana		X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
Ensalada de Queso de Cabra Gratinado y Frutos Secos	X		X		X	X	X	X	X			X	X	
Ensalada templada de Gambas al Pil-Pil y Crujiente de Bacon		X	X		X				X				X	
Espaguetis con Salsa a elegir: Boloñesa, Carbonara o Pomarola	X		X				X		X				X	
Espaguetis de Sepia Salteados con Gulas y Salmón	X	X	X	X					X				X	X
Gambones a la Plancha		X		X					X					X
Salmon en Papillote		X		X					X					X
Merluza de pincho con salsa de almejas y manzanilla		X		X					X				X	X
Suprema y Muslo de Pollo Rustido									X				X	
Ganbaru de Pato con gajos de Patatas Baby y Foie.									X				X	
Secreto Ibérico con Hummus de Remolacha y nueces caramelizadas.	X				X	X			X			X	X	
Entrecot de Ternera Retinta														
Torrija con Helado de Canela	X		X		X	X	X	X						X
Tarta de Queso y Frutos Rojos con Helado de Fresa	X		X	X	X	X	X					X	X	
Tarta de Manzana Antigua y Helado de Canela	X		X	X		X	X	X						
Coulant de Chocolate cremoso y Helado de Vainilla	X		X	X		X	X	X						
Naranja con Miel de Caña y Nueces					X				X	X			X	
Helado de Yogur Griego y Frutos Rojos	X		X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
Helados Variados							X							
Copa de Yogur Natural							X							
Copa Banoffee	X		X		X	X	X						X	



CEREALES



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LECHE



FRUTOS CON CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUZES



MOLUSCOS

Alérgenos e intolerancias alimenticias: Algunos alérgenos forman parte de guarniciones, por lo que si lo desea, puede modificar su plato sin perder la esencia de nuestra gastronomía. Consulte a nuestro equipo.

Allergens

														
"Ibérico" Ham, Crispy Bread and Grated Tomato.	X				X								X	
Local "Payoyo" cured Cheese D.O Cádiz.								X						
King Prawn Russian Salad.	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
"Ibérico" Croquetes and Red Pepper Cream.	X		X				X		X				X	
Battered Shrimp Cones with Soy Mayonnaise	X	X	X		X	X	X		X				X	X
L'Escala Anchovies with Roasted Peppers.	X			X	X				X			X		
Argentinian Empanadas (meat pie) 3 units.	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Cold Tomato Cream from Córdoba garnished with Ham and Boiled Egg.	X		X		X				X			X		
Vegetable Cream with Parmesan.	X		X		X		X		X		X			
Vegetable Wok with King Prawn.		X	X				X		X					
BBQ Chicken Wings						X	X	X	X	X			X	
Club Sandwich	X		X		X	X	X		X		X	X	X	
Ham and Cheese Sandwich	X			X		X	X		X		X			
Veggie Sandwich with Tuna	X		X	X	X	X			X		X	X	X	
House Beef Burger or Vegan Beyond meat Burger	X		X		X		X		X		X			
Chicken Baguette	X				X				X		X			
Margherita Pizza	X		X	(X)			X	X	X	X	X	X	X	
Traditional Caesar's Salad or Vegan.		X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
Roasted Goat Cheese and Dry Nuts' Salad.	X		X		X	X	X	X			X	X	X	
Tempered "Pil-Pil" Prawn Salad with Crispy Bacon.		X	X		X					X			X	
Spaguetti with Sauce to choose	X		X				X		X				X	
Cuttlefish Spaguetti with sautéed Gula and Salmon	X	X	X	X						X			X	X
Grilled King Prawns.		X		X						X				X
Salmon Papillote		X		X						X				X
Caught Hake with Clam Sauce and Manzanilla Wine.		X		X						X			X	X
Roasted Chicken Thigh and Supreme.										X			X	
Duck Ganbaru with Baby Potatoes and Foie.										X			X	
"Iberico" Pork with Beetroot Hummus and Caramelized Nuts.	X				X	X				X			X	X
Beef Entrecôte.														
French Toast with Cinnamon Ice-cream.	X		X		X	X	X	X						X
Raspberry Cheesecake with Strawberry Ice-cream.	X		X	X	X	X	X	X				X	X	
Apple Cake and Cinnamon Ice-cream.	X		X	X		X	X	X						
Chocolate Coulant and Vanilla Ice-cream.	X		X	X		X	X	X						
Orange slices with Sugarcane and Nuts.					X				X	X			X	
Greek yoghurt Ice-cream and Red fruits.	X		X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
Assorted Ice-cream.							X							
Natural Yoghurt.							X							
Banoffee cup.	X		X		X	X	X						X	



CEREALS



SEAFOOD



EGGS



FISH



PEANUTS



SOYBEAN



MILK



NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME



SULFUR DIOXIDE & SULFATES



LUPINS



SHELLFISH

Allergens and food intolerances: Some allergens are part of garnishes, so if you wish, you can modify your dish without losing the essence of our gastronomy. Consult our team.