



ACEBUCHÉ
RESTAURANT

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> | 15,50 € |
| Croquetones de Jamón Ibérico con Mayonesa de Piquillos <i>“Ibérico” Croquettes and Red Pepper Cream</i> | 10,50 € |
| Anchoas de L'Scala con Pimientos Asados <i>L'Escala Anchovies with Roasted Peppers</i> | 17,50 € |
| Buñuelos de Bacalao 5 unds <i>Cod Fritties 5 units</i> | 14,50 € |
| Ración de Empanadas Argentinas 3 unds <i>Argentinian Empanadas (meat pie) 3 units</i> | 11,00 € |
| Gazpacho Andaluz y sus Vegetales <i>Andalusian Gazpacho with Vegetables</i> | 9,00 € |
| Salmorejo Cordobés con Polvo Ibérico y Huevo de Codorniz <i>Cordobés Salmorejo with Ham Powder and Quail Egg</i> | 11,00 € |
| Crema Vegetal con Nube de Parmesano <i>Vegetable Cream with Parmesan</i> | 10,50 € |
| Verduras en Tempura con Salsa Romesco <i>Tempura Vegetables with Romesco Sauce</i> | 15,00 € |
| Pulpo braseado sobre cama de Ajoatao y Aceite de Pimentón <i>Grilled Octopus, confit Garlic and Paprika Olive Oil</i> | 26,00 € |
| Wok de Verduras con Langostinos <i>Vegetable Wok with King Prawn</i> | 15,00 € |

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

Consulte nuestra información sobre alérgenos * *See our allergen information*

*Nuestros pescados 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.*



Ensaladas

Salads

| | |
|--|---------|
| Ensaladilla Rusa de Langostinos <i>King Prawn Russian Salad</i> | 10,50 € |
| Alcahofas Confitadas con Polvo Ibérico y Cebolla Caramelizada <i>Candied Artichouts with Iberian Powder and Caramelized Onion</i> | 13,50 € |
| Ensalada de Tomate y Ventresca de Atún <i>Tomatoes and Tuna Belly Salad</i> | 14,50 € |
| Ensalada César Tradicional o Vegana <i>Traditional Caesar's Salad or Vegan</i> | 16,50 € |
| Ensalada de Queso de Cabra Gratinado y Frutos Secos <i>Roasted Goat Cheese and Dry Nuts' Salad</i> | 14,50 € |
| Ensalada templada de Gambas al Pil-Pil y Crujiente de Bacon <i>Tempered "Pil-Pil" Prawn Salad with Crispy Bacon</i> | 16,50 € |



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

Consulte nuestra información sobre alérgenos * *See our allergen information*

*Nuestros pescados 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.*

Principales Main Dishes

| | |
|---|---------|
| Gambones a la Plancha <i>Grilled King Prawns</i> | 16,00 € |
| Salmón a la Plancha con aceite de Eneldo <i>Grilled Salmon with Dill Oil</i> | 20,00 € |
| Lomo de Bacalao Gratinado con Ali Oli de Ajo Negro <i>Cod Loin Au Gratin with Black Garlic Ali Oli</i> | 21,00 € |
| Merluza de Pincho con Salsa de Almejas y Manzanilla <i>Caught Hake with Clam Sauce and Manzanilla Wine</i> | 22,00 € |
| Dorada a la Plancha con ajada de Guindillas <i>Grilled Sea Bream with Garlic & chilli</i> | 22,00 € |
| Suprema y Muslo de Pollo Rustido <i>Roasted Chicken Thigh and Supreme</i> | 19,00 € |
| Ganbaru de Pato con gajos de Patatas Baby y Foie <i>Duck Ganbaru with Baby Potatoes and Foie</i> | 23,00 € |
| Presa Ibérica a Baja Temperatura con Salsa de Boletus <i>Iberian Pork Cooked Low Temperature with Boletus Sauce</i> | 26,50 € |
| Entrecot de Ternera Retinta <i>Beef Entrecôte</i> | 33,00 € |
| Chateaubriand de Ternera con Chalotas Glaseadas al Pedro Ximenez <i>Beef Chateaubriand with Glazed Shallots with Pedro Ximenez</i> | 33,00 € |



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

Consulte nuestra información sobre alérgenos * *See our allergen information*

Nuestros pescados 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.