

# Abacería Museo

## RESTAURANTE

### CHACINAS

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| <b>Jamón Ibérico</b>      | 18.00€ |
| <b>Salchichón Ibérico</b> | 14.00€ |
| <b>Queso Curado</b>       | 16.00€ |

### PLATOS FRÍOS

|                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Chaca</b>                                                     | 9.00€  |
| <b>Salmorejo</b>                                                 | 8.00€  |
| <b>Pimentada</b>                                                 | 10.00€ |
| <b>Ensaladilla</b>                                               | 9.00€  |
| <b>Ensalada Mixta</b>                                            | 8.00€  |
| <b>Ensalada de Escarola y Canónigos</b>                          | 10.00€ |
| con queso de cabra, coulis de frutos rojos, nueces y salsa César |        |
| <b>Ensalada de Patatas y Bacalao</b>                             | 12.00€ |
| con pimientos del piquillo, mango y salsa de mostaza-miel        |        |
| <b>Tronco de atún con Salmorejo</b>                              | 10.00€ |
| con cebolla y reducción de balsámico de Módena                   |        |

### CON LAS MANOS

|                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Tosta de Lomo al Jerez</b>                                              | 12.00€ |
| queso de cabra, cebolla caramelizada y orégano                             |        |
| <b>Tosta Serrana</b>                                                       | 12.00€ |
| solomillo, jamón y mayonesa de pimiento                                    |        |
| <b>Tosta de Sardina</b>                                                    | 10.00€ |
| con cassé dulce de tomate y aceite de albahaca                             |        |
| <b>Tosta de Anchoas</b>                                                    | 12.00€ |
| ali-oli, aceite o mayonesa de pimiento                                     |        |
| <b>Tosta de Salmorejo con Jamón</b>                                        | 10.00€ |
| <b>Bao de Carrillada</b>                                                   | 5.50€  |
| setas y mayonesa de miel de caña                                           |        |
| <b>Bao de Bacalao</b>                                                      | 5.50€  |
| tomate, ali-oli, perejil y hierbabuena                                     |        |
| <b>Brioche de Pulled Pork BBQ</b>                                          | 5.00€  |
| brotos, ali-oli, cebolla frita                                             |        |
| <b>Burger Museo</b>                                                        | 5.00€  |
| cheddar, queso de cabra, cebolla caramelizada, cebolla frita y salsa museo |        |
| <b>Burrito Picante de Solomillo</b>                                        | 6.00€  |

### A LA BRASA

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| <b>Entrecot</b>               | 18.00€ |
| <b>Presa Ibérica</b>          | 17.00€ |
| <b>Secreto Confitado</b>      | 16.00€ |
| <b>Solomillo Ibérico</b>      | 15.00€ |
| <b>Abanico Ibérico</b>        | 14.00€ |
| <b>Pata de Cordero Lechal</b> | 23.00€ |

### HUEVOS ROTOS

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| <b>Jamón</b>                              | 12.00€ |
| <b>Langostinos al Ajillo</b>              | 12.00€ |
| <b>Chorizo y Pimiento</b>                 | 10.00€ |
| <b>Rabo de Toro, Carrillada y Ali-Oli</b> | 14.00€ |
| <b>Foie al Pedro Ximénez</b>              | 16.00€ |

### CRUJIENTES

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| <b>Croquetas de Espinaca y Bacalao</b>                    | 10.00€ |
| <b>Croquetas de Puchero</b>                               | 10.00€ |
| <b>Lagrimitas de Pollo</b>                                | 10.00€ |
| <b>Flamenquín de Queso y Dátiles</b>                      | 12.00€ |
| <b>Flamenquín Cordobés</b>                                | 10.00€ |
| <b>Bastones de Berenjena</b>                              | 9.00€  |
| con salmorejo y miel de caña                              |        |
| <b>Flores de Alcachofa</b>                                | 5.50€  |
| con langostinos al ajillo, virutas de jamón y salsa verde |        |

### ARROCES

|                   |        |
|-------------------|--------|
| <b>Carrillada</b> | 12.00€ |
| <b>Ibérico</b>    | 15.00€ |
| <b>Perdiz</b>     | 16.00€ |
| <b>Gambones</b>   | 16.00€ |

Pregunta por nuestras sugerencias fuera de carta.  
Todos nuestros precios incluyen IVA.

*"En un lugar donde antes descansaban caballos y hoy habita la memoria, cocinamos con respeto por la tierra y el tiempo. Cada plato que servimos es un homenaje a Carmona, a sus productos, a sus gentes. Aquí, cada comida es una celebración de lo que fuimos, lo que somos y seremos."*

## FUEGO LENTO

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| <b>Carrillada</b>            | 12.00€ |
| <b>Solomillo P.X.</b>        | 12.00€ |
| <b>Solomillo al Whisky</b>   | 12.00€ |
| <b>Raviolis de Foie Gras</b> | 12.00€ |

con salsa Pedro Ximénez, queso de oveja y mozzarella

## DEL MAR

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| <b>Merluza a la Roteña</b>              | 12.00€ |
| <b>Atún al Pedro Ximénez</b>            | 12.00€ |
| <b>Corvina a la Marinera</b>            | 18.00€ |
| <b>Cazuela de Langostinos al Ajillo</b> | 14.00€ |
| <b>Perolito Marinero</b>                | 16.00€ |

con almejas y langostinos

con almejas, merluza y langostinos

**Pulpo con Puré de Patatas**

18.00€

crema de calabaza y pimentón

## POSTRES

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| <b>Coulant de Chocolate</b>   | 5.50€ |
| <b>Coulant de Turrón</b>      | 5.50€ |
| <b>Torrija Caramelizada</b>   | 6.50€ |
| <b>Tarta de Queso Cremosa</b> | 5.50€ |
| <b>Tarta de Pionono</b>       | 5.50€ |

con helado de vainilla y toffee de Baileys

con coulis de frutos rojos

## BEBIDAS

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| <b>Refresco</b>                             | 1.80€ |
| <b>Tinto de Verano</b>                      | 2.50€ |
| <b>Tinto Sin Alcohol</b>                    | 2.20€ |
| <b>Zumo</b>                                 | 1.50€ |
| <b>Aquarius</b>                             | 2.20€ |
| <b>Fuze Tea</b>                             | 2.20€ |
| <b>Fuze Tea Maracuyá</b>                    | 2.50€ |
| <b>Aquabona Cristal 500 ml</b>              | 2.00€ |
| <b>Aquabona con Gas 500 ml</b>              | 2.20€ |
| <b>Aquabona 1,5 L</b>                       | 2.20€ |
| <b>Aquabona 500 ml</b>                      | 1.20€ |
| <b>Combinado</b>                            | 5.50€ |
| <b>Licor</b>                                | 3.50€ |
| <b>Chupito</b>                              | 1.50€ |
| <b>Café/Infusión</b>                        | 1.50€ |
| <b>Copa Cruzcampo</b>                       | 2.00€ |
| <b>Copa Grande Cruzcampo</b>                | 3.50€ |
| <b>Jarra Cruzcampo</b>                      | 8.50€ |
| <b>Botellín Cruzcampo</b>                   | 1.50€ |
| <b>Botellín Estrella Galicia Sin Gluten</b> | 1.50€ |
| <b>Tercio Cruzcampo Sin Gluten</b>          | 2.50€ |
| <b>Tercio Radler</b>                        | 2.20€ |
| <b>Tercio Estrella Galicia</b>              | 2.50€ |
| <b>Tercio Alhambra</b>                      | 3.00€ |
| <b>Tercio Heineken 0.0</b>                  | 2.50€ |
| <b>Tercio Amstel Tostada 0.0</b>            | 3.00€ |

*¿Te apetece un buen vino? Pide la carta al personal.*

[www.abaceriamuseo.com](http://www.abaceriamuseo.com)

Contamos con carta de alérgenos, solicítala a nuestro personal