



**Abacería la Familia
se viste
de Blanco y Verde...**

25 a 28 de Febrero

**Disfruta de lo mejor
de la gastronomía
andaluza,
8 Provincias
para disfrutar.**

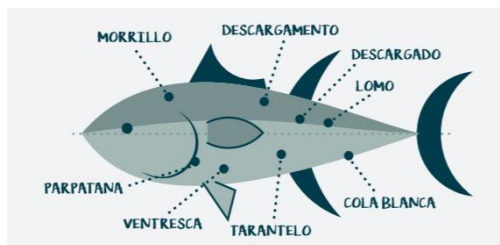
**Reserva tu mesa
en el
680 66 53 13**



Os proponemos un viaje por toda nuestra región haciendo un recorrido gastronómico por las ocho provincias andaluzas sin salir de la Familia regado con los mejores vinos de nuestra tierra.

FELIZ DÍA DE ANDALUCÍA

Somos Distribuidores oficiales de los productos de:



Señaladas en verde las tapas especiales de Andalucía

De tapas por Sevilla

Pavias de merluza con alioli verde	4,90 €
Croquetas de pringa con alioli de Hierbabuena	5,90 €
Patatas panaderas con tomate frito de los Palacios	4,90€/11,90€
Pisto casero con tomate frito de los Palacios	9,50 €
Extra de huevo frito	1,10€
Marida tus tapas de la provincia de Sevilla con los los vinos de la tierra que recomendamos ...	
Blanco Mirlo Blanco	2,70 € 14,00 €
Tinto Pagos del Zancuo	3,00 € 15,50 €

De tapas por Cádiz

Sardina Ahumada con requeson y mermelada de tomate verde	3,00 € /Unidad
Solomillo de Atún con Espárragos Trigueros sobre pan de pipa	3,90 € /Unidad
Pan de pipa con con pimientos asados y solomillo de atún en aceite	
Tortillita de Camarones	3,90 €
Tosta de queso de rulo de Cabra con Chicharrón de Cádiz	4,90 €/tapa
Sardina Ahumada con sopa de apionabo y crema de pimientos del piquillo asado	7,90 Plato
Tataki de Atún marinado con Hummus	12,90 €
Atún rojo con tomate frito de los palacios y huevos fritos	15,00 €
Surtido almadrabero de Herpac Barbate	16,00 €
Mojama, Atún Ahumado, Hueva de Maruca, Ijada de Atún, Banderilla de Atún y queso, Hueva de Mujol	
Chuleta de vaca Retinta (entre 500-600 gramos aprox) a la piedra	30,00 €
Marida tus tapas de la provincia de Cadiz con los los vinos de la tierra que recomendamos ...	
Blanco LAS BOTAS	2,70 € 14,00 €
Tinto SANCHA PEREZ	4,00 € 24,00 €

De tapas por Huelva

Plato Jamón Iberico de Bellota de LAZO 100 gr.	22,00 €
Plato de Caña de lomo de Bellota 100 gr. 	21,00 €
Tabla de Chacina Iberica de Bellota 	22,00 €

(100 gramos salchichón ibérico, 50 gramos de caña de lomo "LAZO" y 80 gramos de queso de oveja)

Crema de Jamón Lazo con salteado de alcachofas y gambas	7,90 €
---------------------------------------------------------	--------

Presa Iberica de Jabugo ahumado con berenjenas en escabeche y salsa de cereza 18,00 €

Marida tus tapas de la provincia de Huelva con los los vinos de la tierra que recomendamos ...

Blanco VIÑA BARREDERO 2,70 € 14,00 €

Tinto BIENTEVEO 3,00 € 15,50 €

De tapas por Jaén

Taleguillas de Cola de Toro en su jugo 4,90 €

Albondigón de lomo en salsa de tomate y piñones 4,90 €

Marida tus tapas de la provincia de Jaén con los los vinos de la tierra que recomendamos ...

Tinto MARCELINO SERRANO ETOQUETA NEGRA 4,00 € 22,00 €

De tapas por Córdoba

Nuestro tarro de Salmorejo cordobes 4,50€

La Violeta de Hernan Cortes 4,90 €

Tapa ganadora de la ruta de la tapa 2020 por votación popular, Salmorejo cordobés con papas violet aliñadas y tronquito de melva canutera

Flamenquin Córdoba 3,90 €

Marida tus tapas de la provincia de Córdoba con los los vinos de la tierra que recomendamos ...

Blanco DULAS BLANCO 3,50 € 20,00 €

Tinto PRIMOGENITO 2,90 € 14,50 €

De tapas por Málaga

Ensalada de naranja con bacalao 9,90 €

Tartar de salchichón de Ronda 4.50 €

Marida tus tapas de la provincia de Málaga con los los vinos de la tierra que recomendamos ...

Blanco LAS BOTAS 2,70 € 14,00 €

Tinto Niño León 3,00 € 15,50 €

De tapas por Almería

Papas alioli con boquerones en vinagre 4,50 €

Marida tus tapas de la provincia de Almería con los los vinos de la tierra que recomendamos ...

Blanco LAS BOTAS 2,70 € 14,00 €

Tinto Tetas de la Sacristana 3,20 € 17,00 €

De tapas por Granada

Habitas encebolladas a la hierbabuena con jamón ibérico y yema de huevo curada. 8,00 €.

Marida tus tapas de la provincia de Granada con los los vinos de la tierra que recomendamos ...

Tinto Vertijana 3 3,50 € 18,50 €

En un día tan especial no pueden faltar ...

Los clásicos de la abacería

Tosta Mejillón en Escabeche con Micuit 3,00 € / Unidad

Pintxo de Gilda con salmorejo 2,90 € / Unidad

Pintxo tradicional del País Vasco con aceitunas, anchoas, piparra, (normal o picante)

Tabla de Quesos andaluces 9,50 € / 13,90 €

Tabla de Quesos canibal 15,00 €

Queso borracho caníbal, Gouda miel y trufa, Maska, Comte

Salmorejo de Remolacha con Helado de Parmesano 4,90 €

Ensaladilla de pulpo 5,50€ / 10,50 €

Pulpo a la gallega sobre parmentier  4,50 € / 8,50 €

Taleguillas de queso 4,90 € / 9,50

Rollito de Palometa 4,90 €

Plato de tomate triturado con cama de guacamole y dos rollitos de palometa rellenos de queso cremoso

Pulpo a la parrilla 17,90 €

Solomillo con patatas fritas y salsa de: 4,90 € / 9,50 €

A elegir entre salsa de queso payoyo o salsa al whisky

Carrilla al Oporto con pasas 4,90 € / 9,50 €

Lomo de novillo argentino 400 gramos aprox con patatas fritas naturales 22,00 € 

Chuletitas de Cordero Lechal "Especial" de palito y riñonada  20,00 €

Acompaña tus carnes con nuestras:

Patatas Baby" a la brasa con salsa chimichurri 3,50 €

Escalivada de verduras 3,50 €

Termina endulzando este momento

El postre nos conduce a Sevilla: poleá con helado de almendras tostadas.

Poleá con Helado de Almendras tostadas	5,50 €
Crema de galletas (recomendado para dos personas)	6,90 €
Crema de galletas con trocitos de brownie y helado de vainilla	
Tarta de la abuela	4,90 €
Tarta de galletas con ganache de chocolate belga y crema pastelera de vainilla de Tahiti	
Tarta de queso Payoyo cremoso	5,50 €
Con compata de higos y crema de queso fresco de cabra	
Pecado de chocolate	4,90 €
Bizcocho de chocolate relleno y cubierto de una exquisita ganache de chocolate	
Banoffee	4,90 €
Capas de galleta, toffe , platano y nata	
Bolas de helado vainilla, fresa o chocolate	4,00 € / 2 unidades
Dos bolas de helado a elegir.	
Torrija de pan Brioche caramelizada	5,90 €
Con helado de vainilla y salsa flambeada de mandarina	
Coulant de Chocolate "SIN GLUTEN" con helado de violeta	4,90 €



Llega la hora de disfrutar de una copa en nuestra terraza



10 % I.V.A. Incluido en todos los precios

VINOS



CERVEZAS



ALERGENOS



