

DE CUCHARA & TRADICIÓN

LA ABACERÍA

SOMOS DE PICOTEO

GILDAS “MATRIMONIO” de anchoa, boquerón, aceituna y guindilla vasca	3,00 €/UND.	★
SARDINA ANCHOADA Y CONFITURA TOMATE generosos lomos de sardina curados en sal, más marino... ¡más jugoso!	3,90 €	★
CARNE MECHADA HECHA EN CASA un bocado para ir abriendo boca	3,50 €	
BOCADITO DE VITEL TONÉ nuestra carne mechada sobre tosta de pan brioche	4,90 €	★
BRIOCHE DE STEAK TARTAR con base de kimchi y mayonesa de huevo frito	4,90 €	N
SANDWICH DE QUESO TRUFADO Y CECINA pan brioche con queso trufado y cecina	8,50 €	N
TACO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA 🍷 tartar de atún, pico de gallo y guacamole	4,90 €	★
TACO DE MAIZ CON SASHIMI DE ATÚN aguacate, cebolla frita y salsa kimchi	8,50 €	N
ENSALADILLA DE LANGOSTINO AL AJILLO a nuestro gusto	8,50 €	
MI-CUIT DE FOIE almendras dulces crocantis y mermelada melocotón. ¡Hecho en casa!	9,50 €	
TOSTA DE SOLOMILLO DE VACA Y TRUFA steak tartar ¡el plato estrella de la casa!	4,90 €	★
TOSTA DE SOLOMILLO DE VACA Y TRUFA CON GILDA la combinación perfecta	7,50 €	★
STEAK TARTAR DE VACA Y TRUFA el plato estrella en su versión XL	16,00 €	★
CROQUETAS CASERAS “LEÑERAS” pregunta nuestros sabores	8,50 €	★
LAGRIMITAS DE POLLO CRUJIENTES adobadas y con yogurt de parmesano	8,50 €	
EMPANADAS ARGENTINAS DE CARNE elaboradas por nosotros	7,50 €/ 2UND.	
FONDUE de queso suizo y fino “Tío pepe”	18,00 €	
QUESO PROVOLONE AHUMADO A LA PARRILLA con salsa tartufata, rúcula y tomate seco	8,50 €	
CAZUELA DE LANGOSTINOS AL HORNO DE LEÑA	12,00 €	
BURRATA CON STEAK TARTAR	18,00 €	★
BURRATA CON LANGOSTINOS SALVAJES	17,50 €	N

TABLA DE QUESOS selección de quesos tres quesos, frutos secos y su mermelada	9,50 € / 16,50 €	
CECINA DE LEÓN 24 meses de curación	15,00 €	
JAMÓN BELLOTA 100% IBÉRICO	17,00 €	
TAQUITOS SALCHICHÓN CASA SENDA A “VIC”	12,50 €	
ANCHOAS CODESA SERIE ORO (10/15 lomos)	16,50 €	

ARROZ preguntar la variedad de la semana	14,00 €	
CALLOS DE BUEY guisados a fuego lento y con un toque ahumado	14,00 €	
WOK DE VERDURAS CON IBÉRICO 🍷 fideos orientales con verduras salteadas y lomo ibérico	14,90 €	
PULPO “BRASA” 🍷 acabado con gratén de chiles y verduras asadas	22,50 €	★
PATO GLASEADO trigo salteado y teriyaki	18,00 €	★
DOS HUEVOS FRITOS con patatas fritas y tomate frito de Los Palacios	12,00 €	
HUEVOS FRITOS CON CHISTORRA Y PATATAS	14,00 €	
HUEVOS FRITOS CON TARTAR DE ATÚN ROJO dos huevos fritos con base de patatas panaderas fritas y nuestro tartar	18,50 €	★
CACHOPO DE CERDO IBÉRICO 100% bellota certificado, lomito, queso cheddar y mozzarella	18,00€	
CACHOPO PREMIUM TRUFADO trufado de cerdo ibérico, jamón serrano, cheddar, mozzarella y huevo poché de trufa	18,90 €	★

EXTRA DE PATATA 2,50 €	PIPARRAS VASCAS ENCURTIDAS 2,00 €
ENSALADA VERDE CON TOMATE Y CEBOLLA 3,50 €	PIMIENTOS DEL PADRÓN 3,00 €

Servicio, pan artesano, picos y aceitunas 1,80 €
Algunos productos contienen gluten, alérgenos y/o derivados.
En caso de alergia o intolerancia comuníquelo a nuestro personal

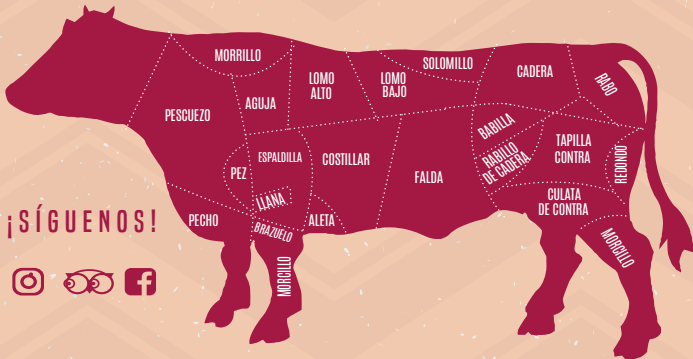
★ PLATO RECOMENDADO | 🍷 PLATO PICANTE | N NOVEDADES

A FUEGO VIVO

DEL HUERTO

PIPARRAS VASCAS FRITAS	8,50 €	N
BURRATA con doble pesto y tomates sherrys asados	9,50 €	
ENSALADA DE TOMATE CON MELVA tomate de huerto ecológico con nuestra salsa de vinagreta aceite balsámico y escamas de sal al carbón	10,50 €	
ENSALADA DE RÚCULA, NUECES, PIÑONES Y MUCHO PARMESANO RALLADO	16,50 €	N
PARRILLADA DE VERDURAS verduras de temporada braseadas con nuestra sala pesto	14,50 €	
PUERRO BRASEADO con cecina 24 meses de curación y aceite de trufa	9,50 €	★
ESPÁRRAGOS BLANCOS “GIGANTES” AL CARBÓN gratinados con mayonesa de yema japonesa y una base de tomate frito de Los Palacios	12,00 €	★
FLOR DE ALCACHOFA A LA BRASA con foie, taquitos de jamón y aceite de trufa	6,00 €/ 2UND.	★

CHORIZO CRIOLLO A LA BRASA simplemente chorizo	8,00 €/ 2UND.	
MOLLEJAS DE CORAZÓN DE VACA tostadas con limón a la parrilla	12,50 €	★
SOLOMILLO DE VACA VIEJA	7,50 €/100 GR	★
LOMO BAJO DE VACA 30-35 días de maduración	6,50 €/100 GR	
LOMO ALTO DE VACA (SIN HUESO) 30-35 días de maduración	7,00 €/100 GR	
T-BONE DE VACA DEL PAÍS VASCO 30-45 días de maduración	7,00 €/100 GR	★
CHULETÓN DE VACA 100% NACIONAL 35-35 días de maduración	6,00 €/100 GR	
CHULETÓN DE VACA PREMIUM 100% NACIONAL 35-50 días de maduración	6,50 €/100 GR	
CHULETÓN DE VACA GOLD 100% NACIONAL 45-65 días de maduración	7,50 €/100 GR	
TOMAHAWK DE VACA 40-60 días de maduración	6,50 € /100 GR	
CHULETÓN DE BUEY GALLEGO 55-90 días de maduración	9,00 €/100 GR	
TUÉTANO CON STEAK TARTAR	24,00 €/100 GR	★
HAMBURGUESA “LEÑERA” vaca premium, queso cheddar, bacón y cebolla caramelizada	14,00 €/200 GR	★
HAMBURGUESA PREMIUM TRUFADA vaca trufada, queso parmesano curado, rúcula, tomate seco y cheddar	14,50 €/200 GR	★
LOMO DE ATÚN ROJO de la Almadraba Petaca Chico	8,50 €/100 GR	



¡SÍ GUENOS!



Todas carnes se sirven al peso y están sometidas a procesos de maduración en frío a temperaturas que rondan los 4ºC para ser consumidas en su punto más óptimo por ello necesitan ser atemperadas unos 20/40 minutos dependiendo de su grosor
Se sirven con patatas fritas

PIÑA BRASEADA AL CARBÓN con helado de vainilla, maracuyá y almendra troceada	6,00 €	★
TORRIJA CASERA de pan brioche con helado	6,00 €	★
NUESTRA TARTA DE QUESO base de galleta con cremosa crema de queso semicurado y azul	6,00 €	★
TARTA DE QUESO CON DULCE DE LECHE	6,00 €	
TARTA DE LIMA crema de limón cubierta con merengue italiano al limón	6,00 €	
TARTA DE LA ABUELA galletas, natillas y chocolate	6,00 €	
COULANT DE CHOCOLATE con chocolate negro 70% cacao y nuestra bola de helado	6,00 €	★
COULANT DE DULCE DE LECHE con nuestro dulce de leche casero acompañado de queso viejo	6,00 €	★
TOCINO DE CIELO con yema de huevo, almibar y yogur blanco	6,00 €	
TABLA DE QUESOS con frutos secos y su mermelada	9,50 € / 16,50 €	



UN DULCE FINAL

LEÑA ALLOMO.COM