

ENTRANTES

	TAPA	PLATO
 SALMOREJO SACRAMENTO CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y HUEVO CAMPERO DURO	3,50	-
 CAZUELA DE PAPAS ARRUGÁS CON MOJO PICÓN CASERO (SALSA CANARIA), ROJO Y VERDE	3,40	-
 CAZUELA DE AJOS FRITOS	2,70	-

PARA COMPARTIR

 TOMATE ALIÑO CON SAL GORDA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y ORÉGANO	-	3,40
 PERDICES DE LA HUERTA COGOLLOS DE LECHUGA ALIÑADOS AL PEDRO XIMÉNEZ	2,30	5,60
 PIMIENTOS FRITOS	-	3,80
 PAPAS FRITAS	-	3,30

CHACINAS

 MORCILLA DE ARROZ. BURGOS. (410 g/plato)	2,80	8,20
 MORCILLA DE HÍGADO. MONTELLANO, SEVILLA. (220 g/plato)	2,80	8,20
MORCILLA IBÉRICA SERRANA. AZUAGA, BADAJOZ. (110 g/plato)	2,80	8,20
CHORIZO IBÉRICO PICANTE. AZUAGA, BADAJOZ. (185 g/plato)	2,80	8,20
SALCHICHÓN IBÉRICO. AZUAGA, BADAJOZ. (120 g/plato)	2,80	8,20
VARIADO DE CUATRO CHACINAS. (210 g/plato)	-	10,90

QUESOS

BOFFARD RESERVA. (170 g/plato) OVEJA CRUDA. VIEJO FUERTE. CORCOS DEL VALLE (VALLADOLID)	3,00	8,80
FLOR DE ESGUEVA VIEJO. (140 g/plato) OVEJA CRUDA. VIEJO FUERTE. PEÑAFIEL (VALLADOLID)	3,00	8,80
VALLE DE SAN JUAN. (100 g/plato) OVEJA CRUDA. SUAVE CURADO EN MANTECA. (PALENCIA)	3,00	8,80
RODEZ. (165 g/plato) VACA CRUDA. CURADO DURO PICANTOSO. (ITALIANO-FRANCÉS)	3,00	8,80
FLOR DE MI PUEBLO. D.O. MANCHEGO (165 g/plato) OVEJA MANCHEGA PASTEURIZADA. MADURO. GUADAMUR (TOLEDO)	3,30	9,60
MAHÓN. D.O. MAHÓN-MENORCA (150 g/plato) VACA CRUDA. CURADO DURO MUY FUERTE. MENORCA (BALEARES)	3,30	9,60
VARIADO DE CUATRO QUESOS. (200 g/plato)	-	11,70

I.V.A. INCLUIDO

COCINA

ELIGE EL ACOMPAÑAMIENTO DE LAS TAPAS Y PLATOS DE COCINA,
PAPAS FRITAS O PAPAS ARRUGÁS O PIMIENTOS FRITOS,
Y AÑÁDELE SI QUIERES, HASTA TRES HUEVOS FRITOS EXTRAS

	TAPA	PLATO
 LOMO SACRAMENTO. A LA MANERA DE MONTES DE MÁLAGA (PRIMER PREMIO RUTA DE LA TAPA CALLE FERIA 2014)	3,90	11,50
 HUEVO CAMPERO FRITO. EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	2,90	8,50
HUEVO CAMPERO FRITO CON CHORIZO IBÉRICO	4,10	12,40
 HUEVO CAMPERO FRITO CON MORCILLA DE ARROZ	4,10	12,40



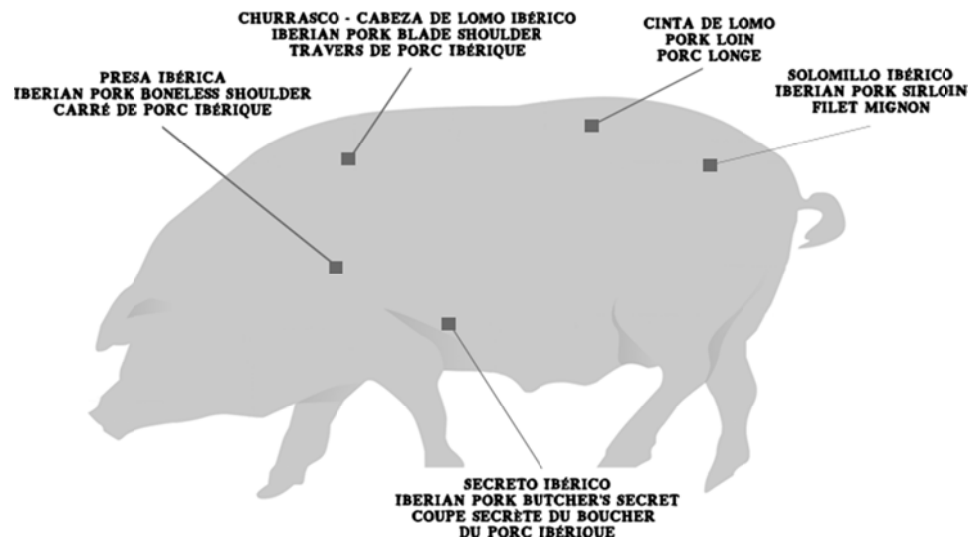
A LA BRASA / PARRILLA

CHORIZO IBÉRICO PICANTE O DULCE	3,30	9,40
 LONGANIZA PRIMERA	3,30	9,40
 SECRETO IBÉRICO	4,20	12,30
 SOLOMILLO IBÉRICO	4,40	12,90
 CHURRASCO IBÉRICO	4,30	12,60
 PRESA IBÉRICA	4,60	13,50

EXTRAS

PAN ARTESANO Y PICOS	0,90
 PAN CELÍACOS (SIN GLÚTEN)	0,60
 SALSERA. MOJO PICÓN CASERO (SALSA CANARIA), ROJO Y VERDE	0,60
 HUEVO CAMPERO FRITO (SÓLO PARA TAPAS Y PLATOS DE COCINA) ..	1,20

I.V.A. INCLUIDO



TAPAS Y PLATOS

- PRESA:** DE CADA CERDO IBÉRICO ADULTO SE OBTIENEN ÚNICAMENTE DOS PIEZAS DE UNOS 500 GR. CADA UNA. DE LAS CARNES MÁS APRECIADAS COMO INGREDIENTE PARA ELABORAR EMBUTIDOS SELECTOS DEL IBÉRICO, COMO EL LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA O EL MORCÓN, DE AHÍ SU ELEVADO PRECIO, YA QUE SU ADQUISICIÓN PUEDE SER DIFÍCIL PARA SU CONSUMO EN FRESCO.
- CHURRASCO:** LA CABEZADA DEL LOMO ES LA PARTE ANTERIOR DEL LOMO. ES UN EXQUISITO CORTE DE UNOS 450 GRAMOS CON MUCHA INFILTRACIÓN DE GRASA, IDÓNEA PARA PREPARARLA A LA BRASA. RESULTAN UNOS FILETES JUGOSOS, TIERNOS Y MUY SABROSOS.
- SOLOMILLO:** DE CADA CERDO IBÉRICO SE OBTIENEN DOS SOLOMILLOS DE UNOS 350 GR. CADA UNO. ES UNA CARNE MUY MAGRA Y A PESAR DE SU REDUCIDO TAMAÑO, POR SU TEXTURA, AROMA Y SABOR, ES LA CARNE FRESCA DE CERDO MÁS DEMANDADA.
- SECRETO:** AL IGUAL QUE EL SOLOMILLO, SÓLO SE EXTRAEN DOS PIEZAS DE UNOS 200 GR. CADA UNO EN FORMA DE ABANICO QUE SE RECONOCEN POR EL VETEADO BLANCO DE GRASA INFILTRADA Y QUE LE PROPORCIONAN UNA TEXTURA Y JUGOSIDAD DELICIOSAS. ES LA PIEZA RESERVADA POR LOS CARNICEROS PARA SU DISFRUTE, POR LO QUE ES LLAMADA DE ESTE MODO
- LOMO:** PIEZA ALARGADA DE CARNE QUE RECORRE TODO EL ESPINAZO DEL ANIMAL. SE UBICA ENCIMA DE LAS COSTILLAS, EXTERNAMENTE, EN LA ZONA LUMBAR. VA RECUBIERTO DE UNA FINA CAPA DE TOCINO. ES UNA CARNE MUY MAGRA Y GUSTOSA, INGREDIENTE PRINCIPAL DE NUESTRA TAPA ESTRELLA: EL LOMO SACRAMENTO.

AOVE . ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
PAN ARTESANO ECOLÓGICO DE HORNO DE LEÑA LA ANDALUSÍ
HUEVOS DE GALLINAS CAMPERAS DE LA VEGA DEL GUADALQUIVIR



ELABORADO SIN GLUTEN



INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
(SOLICÍTELA A NUESTRO PERSONAL . MUCHAS GRACIAS)

RESERVAS:
955.27.90.42

WWW.BARSACRAMENTO.COM
BARSACRAMENTO@HOTMAIL.COM