



EL ALCORNOCAL
HACIENDA

BARRA

TABLAS

Quesos de nuestra Tierra con membrillo y nueces **14/18**

(5, 8)

Tataki de atún rojo de almadraba del Estrecho **22**

(6, 10, 12, 14)

Jamón Ibérico de bellota con pan tumaca **20/28**

(6, 14)

Embutidos artesanos de la Sierra **14/20**

(6, 14)

Chicharrón de Cádiz **12/16**

(14)

PARA PICAR

Salmorejo **12**

(6, 7, 14)

Ensalada de la Huerta **12**

(6, 7, 8, 14)

Papas aliñadas con ventresca y piparras **12**

(10, 14)

Tortilla de patatas de La Hacienda **5,50**

(7)

Ensaladilla de La Hacienda con gambas al ajillo **14**

(4, 7, 10)

FRITURAS

Croquetas de nuestro puchero **8/12**

(6, 7, 8, 14)

Patatas bravas con alioli de albahaca **12**

(6, 7, 14)

Lagrimitas de pollo a la mostaza con caramelo de cítricos **18**

(5, 6, 7, 9, 14)

Fritura del día del Estrecho **18**

(6, 10, 11)

PANES ARTESANOS

Mollete Peña de pringá de nuestro puchero **8**

(6)

Rebaná de mogote y queso payoyo **8**

(6, 14)

Rebaná con bacalao ahumado con compota de pimiento casera y crema de queso **14**

(6, 8, 19, 14)

Tosta de atún rojo de almadraba del Estrecho **20**

(6, 8, 10, 14)

Hamburguesa Alcornocal cien por cien Rubia Gallega y queso payoyo **19**

(5, 6, 7, 13, 14)

CAZUELAS

Guiso del día **14**

(Preguntar)

Carrillada de cerdo con cremosos de patata **19**

(2, 14)

Pisto con huevo de corral de Cádiz **16**

(7, 14)