

Acebuche

RESTAURANTE · PIZZERÍA


Antipasti

Para abrir el plan

- **Focaccia al romero.**  **6,90€**
- **Provolone al forno.**  **11,90€**
- **Bruscheta de burratina,**  **9,90€**
tomate seco, pistachos, pesto verde, miel y rúcula.
- **Bruschetta de gorgonzola,**  **9,90€**
peras caramelizadas, almendras garrapiñadas y brotes verdes.
- **Hummus de albahaca con focaccia.**  **13,50€**
- **Melanzane alla parmigiana.**  **13,50€**
Berenjena, tomate y albahaca con espuma y crujiente de parmesano.
- **Tabla de quesos italianos.** 400gr.  **17,90€**
Gorgonzola, burratina, taleggio, scamorza affumicata y parmigiano.
- **Carpaccio de pez espada ahumado.** **18,50€**
Láminas de pez espada, cebolla encurtida, salsa yogurt cítrica y brotes verdes.
- **Carpaccio de ternera.** **19,50€**
120 gr. de ternera 100% retinto, tomate seco, rúcula, mayotrufa y parmesano.

Ensaladas

Fresco y ligero

- **César.** **13,90€**
Hojas variadas, crujiente de pollo marinado, cherrys asados, parmesano, pan tostado y salsa César casera.
- **Capra.** **13,90€**
Hojas variadas, rulo de cabra al horno, bacon, nueces, manzana caramelizada y vinagreta de mostaza y miel.
- **Burrata fresca.**  **16,90€**
200 gr. de burrata fresca, calabacín, brotes verdes, piñones, cherrys asados y aceite de albahaca.



Niños

Para los pequeños

- **Penne alla bolognese.** **14,50€**
Salsa bolognesa casera.
- **Tortellini de carne con salsa panna y prosciutto** **15,50€**
Pasta fresca rellena de carne con salsa de nata y jamón cocido.

Pasta elaborada

Aquí empieza lo bueno

- **Gnocchi de patata.**  **13,90€**
Pesto verde, salsa boloñesa o salsa de queso.
- **Spaghetti alla bolognese.** **14,50€**
Salsa bolognesa casera.
- **Spaghetti alla bolognese vegana.**  **14,50€**
Salsa de tomate y ragú de soja texturizada.
- **Spaghetti alla carbonara.** **17,50€**
Huevo, parmesano y guanciale.
Aconsejamos probar con tagliatelle al huevo artesano (+3€)
- **Lasagna bolognese.** **15,50€**
Con crema de parmesano y pesto verde.

Pasta fresca artesanal

Sabor en su punto

- **Tortellini nero relleno de salmón y ricotta.** 17,90€
Pasta fresca artesana rellena de salmón y ricotta, manzana caramelizada, huevas de salmón y salsa de lima.
- **Fiocchetti formaggio y pera con salsa 4 quesos.** 🌿 17,90€
Pasta fresca rellena de gorgonzola y pera.
- **Ravioli de carrillera de ternera.** 18,90€
En su salsa, parmesano y avellanas.
- **Agnoli de trufa y burrata.** 🌿 18,90€
Pasta fresca artesana rellena de trufa y burrata con salsa de crema de trufa.
- **Tagliolini nero gamberetto.** 19,50€
Pasta fresca negra con gambones, ajo, AOVE y filamentos de chile.

Risottos

Suave y cremoso

- **Risotto de setas variadas.**  **20,50€**
Con burratina y crema de trufa.
- **Risotto de carrillada y espuma de parmesano.** **20,50€**

Carnes retintas

Puro fuego y sabor

- **Scaloppine de retinta a la plancha.** **17,90€**
- **Scaloppine de retinta con salsa 4 quesos.** **19,50€**
250 gr. de retinto con salsa de queso y patatas rústicas.
- **Tagliata con setas variadas.** **21,50€**
250 gr. de retinto acabado con mix de setas y patatas rústicas.

 **Vegetariano**  **Vegano**  **Picante**

**Pan, grissini y servicio 1,80€*

Pizzas clásicas

Las que nunca fallan

El secreto de nuestras pizzas reside en nuestra masa, elaborada cada día, sometida a una fermentación de 48 horas en nuestras cámaras y moldeada artesanalmente justo antes de deslizarse en nuestro horno de piedra. El resultado es una base fina y crujiente, con un sabor que te llevará al corazón de Italia.

- **Margherita clásica.**  **11,50€**
Tomate, fior di latte y albahaca.
Aconsejamos añadir mozzarella de búfala
- **Margherita regina pomodoro.**  **13,90€**
Tomate amarillo, fior di latte, cherrys amarillos asados, tomate semiseco y albahaca.
Aconsejamos añadir mozzarella de búfala
- **Prosciutto.** **13,90€**
Tomate, fior di latte, prosciutto cotto y albahaca.
- **Tonno e cipolla.** **13,90€**
Tomate, fior di latte, atún, cebolla morada y albahaca.
- **Diavola.**  **13,90€**
Tomate, fior di latte, salami napolí, aceite picante y albahaca.
Aconsejamos añadir mozzarella de búfala.
- **Vegetariana.**  **14,50€**
Tomate, fior di latte, verduras asadas (Berenjena, calabacín, pimiento rojo, pimiento amarillo y puerro), rúcula y albahaca.
- **4 Formaggi.**  **14,90€**
Tomate, fior di latte, gorgonzola, scamorza affumicata, parmesano y albahaca.
- **Capricciosa.** **15,50€**
Tomate, fior di latte, prosciutto, champiñones, alcachofas salteadas, aceitunas negras, y albahaca.

Pizzas no tan clásicas

Para salir de lo habitual

- **Marinara.** **12,90€**
Tomate, anchoas, ajo, orégano y albahaca.
Aconsejamos añadir mozzarella de bufala.
- **Acebuche.**  **14,50€**
Tomate, fior di latte, calabacín, gorgonzola, nueces y albahaca.
- **Calzone.** **14,90€**
Tomate, fior di latte, prosciutto, provolone y albahaca.
- **Rústica 2.0.** **15,50€**
Tomate, fior di latte, queso de cabra, cherrys, jamón serrano, rúcula y albahaca.
- **Barbacoa.** **15,50€**
Tomate, fior di latte, panceta, cebolla morada y salsa barbacoa.
- **Carbonara.** **15,90€**
Fior di latte, guanciale, parmesano, yema de huevo, pimienta negra y albahaca.

¿Quieres ingredientes extras?

Pastrami | Guanciale | Burratina | Pesto verde |

Mozzarella de bufala **3€**

Jamón Serrano | Panceta | Queso Payoyo | Nduja **2€**

Resto de ingredientes **1€**






Pizzas gourmet

Otro nivel

- **Nduja.** **14,90€**
Tomate, fior di latte, nduja calabresa picante, ricotta, miel, nueces y albahaca.
- **Mantovana.** **15,90€**
Crema de calabaza, fior di latte, guanciale champiñones, gorgonzola y albahaca.
Aconsejamos añadir mozzarella de búfala.
- **Tartufata.** **15,90€**
Crema de trufa, fior di latte, panceta, parmesano, champiñones y albahaca.
- **Mediterránea.**  **15,90€**
Fior di latte, berenjenas asadas, burratina, tomate seco, pesto rojo y albahaca.
- **Pesto.**  **15,90€**
Pesto verde casero, fior di latte, alcachofas salteadas, cherrys, cebolla morada, parmesano y albahaca.
Aconsejamos añadir queso de cabra.
- **Bologna.** **16,50€**
Fior di latte, pesto verde, mortadela siciliana, burratina, pistachos y albahaca.
- **Pastrami.** **16,50€**
Fior di latte, pastrami, muhammara, cherrys amarillos asados y albahaca.

Postres

El final que apetece

- **Cannoli siciliano (4 uds).**  **6,50€**
Con crema de ricotta dulce, virutas de pistacho y crema de pistacho. Extra 1,80€/ud.
- **Tortino di cioccolato.**  **6,90€**
Volcán de chocolate negro acompañado de helado de vainilla.
- **Tortino di cioccolato vegano / sin gluten.**  **6,90€**
Volcán de chocolate negro con sorbete de mango.
- **Tortino di lotus.**  **6,90€**
Volcán de crema de lotus, crujiente de galleta lotus y helado de vainilla.
- **Tiramisú.**  **6,90€**
Bizcocho crujiente bañado en almíbar de licor de café, crema mascarpone y cacao.
- **Tarta cremosa de queso payoyo.**  **7,50€**
Crumble y mermelada de frutos rojos.
- **Pizza de Nutella.**  **12,50€**
Masa de pizza, crema de Nutella, crema de pistachos, trozos de chocolate blanco y crujiente de frambuesa.

Cafés e infusiones

La última parte del plan

• Café solo o cortado.	1,90€
• Café manchado o con leche.	2,30€
• Café bombón.	2,60€
• Capuccino.	3,50€
• Menta poleo y manzanilla.	1,80€
• Té rooibos chai bio.	1,90€
• Té verde de jengibre y limón bio.	1,90€
• Té negro inglés con caramelo.	1,90€

Vinos dulces

Para alargar el momento

• El Maestro Sierra P.X.	3,90€
<i>Jerez. Palomino y Pedro Ximénez. Maestro Sierra, Cádiz, España.</i>	
• El Maestro Sierra Cream	3,90€
<i>Jerez. Palomino y Pedro Ximénez. Maestro Sierra, Cádiz, España.</i>	
• El Maestro Sierra Amoroso Medium.	3,90€
<i>Jerez. Palomino y Pedro Ximénez. Maestro Sierra, Cádiz, España.</i>	

La **vinoteca** del
Acebuche

Vinos tierra de cádiz

Blancos

- **Matalián 2024.** **18,00€**
Chiclana. Palomino. Bodega Primitivo Collantes.
- **Matalián Semidulce 2024.** **18,00€**
Chiclana. Palomino y moscatel. Bodega Primitivo Collantes.
- **Forlong Blanco 2024.** **19,00€**
*El Pto. de Santa María. Palomino Fino y P. Ximénez.
Bodegas y Viñedos Forlong. Ecológico.*
- **Le Fleq! Blanco 2024.** **26,00€**
*Sanlúcar. Palomino Fino. Bodega Perruno,
Cañocazo y Mantuo. Flequi Berruti.*

Tintos

- **Campestral 2023.** **16,00€**
*Arcos y Algar. Merlot, Syrah, Cabernet,
tintilla de Rota y Petit Verdot. Bodega Campestral.*
- **DeRaíz Selección 2019.** **17,00€**
Lebrija. Merlot, Petit Verdot y Pinot Noir. Maurer & Sons.
- **Amorro 2022.** **19,00€**
Jerez. Tintilla. Vinifícate.
- **Garum 2021.** **20,00€**
Jerez. Merlot, Syrah y Petit Verdot. Bodegas Luis Pérez.
- **ARX 2022.** **25,00€**
*Arcos de la Fra. Crianza. Syrah, tintilla de Rota,
Petit Verdot y Cabernet. Bodega Tesalia.*
- **La Fleq! 2023.** **26,00€**
Jerez. Pinot Noir. Flequi Berruti.

Rosados

- **Marismilla 2023.** **18,50€**
Jerez. Tintilla de Rota. Bodegas Luis Pérez.

Vinos italianos

Blancos

- **Moscato dolce frizzante.** **16,00€**
*Oltrepo Pavase DOC. Moscato. Terre d'Oltrepo.
Lombardía, Italia.*

Tintos

- **Giuseppe Verdi Lambrusco Rosso Amabile.** **16,00€**
Ceci. Lambrusco. Emilia Romagna, Italia.
- **Fantini Sangiovese Tinto 2023.** **19,00€**
*Terre de Abruzzo IGT. Sangiovese. Ortona,
San Salvo y Pollutri, Abruzzo, Italia.*

Rosados

- **Giuseppe Verdi Lambrusco Rossato Amabile.** **16,00€**
Ceci. Lambrusco. Emilia Romagna, Italia.

Otras D.O.

Blancos

- **Lorenzo Cachazo 2024.** **16,00€**
*Rueda. Verdejo y Viura. Ángel Lorenzo Cachazo.
Valladolid, España.*
- **El Novio Perfecto 2024.** **16,00€**
*Valencia. Moscatel y Viura. David Sampedro.
Valencia, España.*
- **Basa 2024.** **19,00€**
Rueda. Verdejo. Telmo Rodríguez. Valladolid, España.
- **Canicas 2024.** **19,00€**
*Rías Baixas. Albariño. Vino a Tresbolillo.
Pontevedra, España.*
- **Muga Blanco Barrica 2023.** **19,00€**
Rioja. Viura y Malvasía. Muga. La Rioja, España.
- **Guímaro Godello 2024.** **22,00€**
Ribeira Sacra. Godello. Guímaro. Lugo, España.
- **Gaba Do Xil O Barreiro 2024.** **23,00€**
Valdeorras. Godello. Telmo Rodríguez. Ourense, España.
- **Leirana 2023.** **23,00€**
*Rías Baixas. Albariño. Rodríguez Méndez.
Pontevedra, España.*
- **Maximin Grunhaüsér Riesling 2016.** **27,00€**
Mosel. Maximin Grunhaüsér. Mosela, Alemania.
- **Grossot Chablis 2019.** **29,00€**
Chablis. Chardonnay. Grossot. Borgoña, Francia.

Otras D.O.

Rosado

- **Valsotillo 2023.** **16,00€**
*Ribera del Duero. Tempranillo. Ismael Arroyo.
Burgos, España.*
- **La Novia Ideal 2024.** **16,00€**
*Valencia. Bobal. David Sampedro.
Valencia, España.*
- **Ca La Mar Mustillant Rosat 2023.** **16,00€**
Penedés. Syrah y Merlot. Gramona. Barcelona, España.
- **Muga 2024.** **17,00€**
Rioja. Garnacha, Viura y Tempranillo. Muga. La Rioja, España.
- **Petit Caus Rosat 2023.** **17,00€**
*Penedès. Merlot. Can Ràfols.
Barcelona, España. Ecológico.*

Espumosos

- **Ferret Brut Reserva.** **17,00€**
*Cava. Parellada, Macabeo y Xarel. IO. Cavas Ferret.
Barcelona, España.*
- **André Clouet Grande Réserve** **49,50€**
*Grand Cru. Champagne. Pinot Noir, André Clouet.
Champagne, Francia*

Tintos

- **Enate TS 2022.** **17,00€**
*Somontano. Tempranillo y Syrah. Bodegas y Viñedos
del Alto Aragón. Huesca, España.*
- **13 Cántaros Nicolás 2022.** **17,00€**
Cigales. Tempranillo. César Príncipe. Valladolid, España.
- **El Andén de la Estación 2021.** **18,00€**
Rioja. Tempranillo y Garnacha. Muga. La Rioja, España.

Otras D.O.

Tintos

- **Petit Caus 2022.** **18,00€**
*Penedès. Tempranillo, Syrah, Cabernet y Merlot.
 Can Ràfols. Barcelona, España. Ecológico.*
- **Las Cabañuelas 2021.** **18,00€**
DOP Cebreros. Garnacha tinta. Ávila, España
- **Trompo 2023.** **18,00€**
*Ribera del Duero. Tempranillo Vinos a Tresbolillo.
 Burgos, España.*
- **Gaba Do Xil Mencía 2021.** **18,00€**
Valdeorras. Mencía. Telmo Rodríguez. Ourense, España
- **Rufo 2019.** **18,00€**
*Douro. Touriga Nacional y Franca, Roiz, Amarella.
 Quinta Vale D. Maria. Douro, Portugal.*
- **Guímaro 2024.** **19,00€**
Ribeira Sacra. Mencía. Guímaro. Lugo, España
- **Candea 2020,** **19,00€**
*Monterrei. Mencía, Bastardo Mouraton y Garnacha.
 José Luis Mateo. Ourense, España.*
- **Algueira Mencía 2024.** **19,00€**
Ribeira Sacra. Mencía. Algueira. Lugo, España.
- **Valsotillo Finca Buenavista 2020.** **19,00€**
*Ribera del Duero. Tinta del País (Tempranillo).
 Bodegas Ismael Arroyo. Burgos, España.*
- **Michel Lynch 2021.** **20,00€**
*Bordeaux. Merlot y Cabernet Sauvignon. Michel Lynch.
 Burdeos, Francia. Ecológico*
- **Condado de Haza 2021.** **20,00€**
*Ribera del Duero. Tempranillo. Condado de Haza.
 Burgos, España.*
- **Goliardo 2021.** **22,00€**
*Rías Baixas. Caiño, Loureiro y Espadeiro. Rodrigo Méndez.
 Pontevedra, España*

Otras D.O.

Tintos

- **Eidos Ermos 2020.** **23,00€**
Ribeiro. Brancellao, Caiño Longo, Caiño Redondo y Ferrol.
Luis A. Rodríguez. Ourense, España.
- **12 Volts 2022.** **25,00€**
VDT. Islas Baleares. Callet, Merlot y Cabernet.
Sauvignon. Mallorca, España.
- **Manuel Olivier Bourgogne 2021.** **25,00€**
Bourgogne. Pinot Noir. Manuel Olivier. Borgoña, Francia.
- **Muga Crianza 2021.** **25,00€**
Rioja. Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuela.
Muga. La Rioja, España.
- **Pesquera Crianza 2021.** **26,00€**
Ribera del Duero. Tempranillo. Alejandro Fernández.
Valladolid, España.
- **Château Villa Bel-Air 2010.** **29,00€**
Graves. Merlot y Cabernet Sauvignon. Château Villa Bel-Air.
Burdeos, Francia.
- **René Bouvier Le Chapitre 2020.** **31,00€**
Bourgogne. Pinot Noir. René Bouvier. Borgoña, Francia.
- **Algueira Barrica Carravel 2019.** **32,00€**
Ribeira Sacra. Mencía. Algueira. Lugo, España.
- **Guimaro Finca Meixemán 2020.** **32,00€**
Ribeira Sacra. Mencía. Guimaro. Lugo, España.
- **Alanda 2013.** **34,00€**
Monterrei. Bastardo, Mencía y Tempranillo.
José Luis Mateo. Ourense, España.
- **Alain Graillet 2020.** **39,00€**
Crozes-Hermitage. Syrah. Alain Graillet.
Ródano, Francia.
- **Pago de Carraovejas Crianza 2020.** **42,00€**
Ribera del Duero. Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.
Pago de Carraovejas. Valladolid, España.

Otras D.O.

Tintos

- **Thibault Liger-Belair La Corvée de Villy 2017.** **42,00€**
Bourgogne-Hautes Côtes de Nuits. Pinot Noir.
Thibault Liger-Belair. Borgoña, Francia.
- **Alión 2008.** **89,00€**
Ribera del Duero. Tempranillo. Bodegas Alión.
Valladolid, España.

Jerez

- **Manzanilla Maruja.** **16,00€**
Manzanilla de Sanlúcar de Bda. Palomino. Juan Piñero.
Cádiz, España.
- **El Maestro Sierra Amoroso Medium.** **23,00€**
Jerez. Palomino y Pedro Ximénez. Maestro Sierra.
Cádiz, España.
- **El Maestro Sierra Cream.** **24,00€**
Jerez. Palomino y Pedro Ximénez. Maestro Sierra.
Cádiz, España.
- **El Maestro Sierra Pedro Ximénez.** **25,00€**
Jerez. Palomino y Pedro Ximénez. Maestro Sierra.
Cádiz, España.

Oporto

- **San Leonardo Tawny.** **23,00€**
Port. Touriga Nacional, Touriga Francia y Souson.
Van Zellers. Douro, Portugal.