





*"Comer lo bueno a poquito,
eso del bien tapear
Jerez no puede olvidar
que se lo debe a Juanito"*

POSTRES DESSERT

Sorbete de limón Lemon sorbet	4.00
Sorbete de limón al cava Lemon sorbet with cava	5.00
Tarta de almendras Almond cake	6.00
Tarta de queso Cheesecake	5.00
Tarta de chocolate con galletas Chocolate and cookie cake	5.00
Surtido tradicional individual Individual selection of desserts	4.00
Pestiños Honey-coated fritters	5.00
Tocino de Cielo Egg and caramel traditional cake	6.00
Arroz con Leche Rice pudding	4.00

Este establecimiento cumple con el Real Decreto 1420/2006 sobre la prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca. Todos los productos de la pesca que se consumen crudos o semicrudos han sido previamente congelados.

Si quiere saber más sobre Alegrenos, consulte con nuestro personal.

ALIÑOS Y ENSALADAS DRESSINGS

	Tapa Tapa	1/2 Ración 1/2 Portion	Ración Portion
Patatas aliñadas con melva Dressed potatoes with bullet tuna in olive oil	3.50	6.50	10.50
Ensaladilla de atún Tuna russian salad	3.50	6.50	10.50
Salmorejo con taquitos de jamón y huevo duro Cold tomato cream (made with peppers, garlic, olive oil) ham and boiled egg	3.50	-	5.50
Tomate aliñado al vinagre de Jerez con cebolla Tomato salad with onion	-	-	8.50
Ensalada mixta con ventresca Tuna belly mixed salad	-	8.00	13.50
Ensalada de rulo de cabra empanado, rúcula, nueces y cebolla frita Breaded goat cheese salad with rocket, nuts and crispy fried onions	-	-	13.50
Ensalada de verduras al horno, tomate, brotes, almendras y melva Grilled vegetable salad, tomato, babyleaf, almonds and bullet tuna	-	-	14.00

ENTRANTES FRÍOS COLD APPETIZERS

	Tapa Tapa	1/2 Ración 1/2 Portion	Ración Portion
Lengua de ternera mechada Sliced veal tongue	4.50	8.00	15.00
Carne mechada Sliced pork	4.00	7.50	13.00
Jamón ibérico de bellota Acorn-fed Iberian ham	-	15.00	22.00
Caña de lomo de bellota Acorn-fed Iberian pork loin	-	11.50	18.00
Queso de oveja viejo Cured sheep cheese	4.50	10.50	16.00
Surtido de queso de cabra payoyo Goat cheese P.D.O. Payoyo Sierra de Cádiz	4.50	11.00	17.00
Anchoa del Cantábrico Cantabrian anchovy	3.00 (und)	-	-

PARA COMPARTIR APPETIZERS

	Tapa Tapa	1/2 Ración 1/2 Portion	Ración Portion
Croquetas caseras de jamón Ham croquettes	4.50	7.50	11.50
Saquitos de queso y puerro Cheese and leek fried bags	4.50	7.50	11.50
Saquitos de ternera con reducción de PX Veal rolls with sweet sherry wine reduction	4.50	8.00	12.00
Boquerones o chocos o acedías fritos Fried anchovies or cuttlefish or plaices	-	8.00	12.50
Boquerones empanados con salmorejo Breaded anchovies with tomato cream	5.00	7.50	13.00
Tortillita de camarones Shrimp fritters	2.50 _(und)	-	-
Revuelto de Patatas Scrambled eggs with potatoes	-	6.00	10.50

NUESTROS GUISOS TRADITIONAL STEWS

	Tapa Tapa	1/2 Ración 1/2 Portion	Ración Portion
Riñones al Jerez Pork Kidneys in sherry wine	4.50	8.00	-
Sangre encebollada Chicken blood with onions	4.50	8.00	-
Berza jerezana Chickpea stew	4.50	8.00	12.50
Judiones con langostinos White beans with king prawns	5.00	8.50	-
Judiones con cola de toro y foie White beans with oxtail and foie	5.50	9.00	-
Alcachofas guisadas al estilo Juanito Artichokes	5.00	9.50	14.00
Habitas guisadas con puntillitas Baby beans with small squids	-	9.50	-
Pisto de Verduras Vegetable ratatouille	-	8.00	-
Costillas de Cerdo en adobo guisadas Marinated pork ribs stew	4.50	8.00	12.50
Carne al toro con patatas Bull meat with potatoes	4.50	8.00	12.50
Carrillada ibérica guisada Iberian pork cheek	5.00	9.00	13.00
Rabo de toro Oxtail stew	-	9.50	16.00
Albóndigas al oloroso Meatballs in Sherry wine	4.50	8.00	12.50

PESCADO Y MARISCO FISH AND SEAFOOD

	Tapa Tapa	Ración Portion
Pinchito de atún sobre cebolla caramelizada Mini Tuna Kebab with sweet onion	5.00 _(und)	-
Gambas cocidas o a la plancha (250gr) Boiled or grilled prawns		28.00
Langostinos cocidos o a la plancha (250gr) Boiled or grilled King Prawns		31.00
Calamar al Jerez Grilled Squid in Sherry wine		19.00
Atún rojo salvaje de Almadraba Wild bluefin tuna from Almadraba		19.00
Ventresca de atún rojo salvaje de Almadraba Wild tuna belly from Almadraba		22.00
Corvina a la plancha Grilled croaker		18.00
Disponibilidad de pescado según mercado Fish depends on market availability		

CARNE A LA PLANCHA GRILLED MEAT

	Tapa Tapa	1/2 Ración 1/2 Portion	Ración Portion
Brochetita de solomillo de cerdo ibérico Grilled Iberian pork sirloin steak	5.00 _(und)	-	-
Solomillo de cerdo ibérico a la plancha Grilled Iberian pork sirloin steak		9.50	15.50
Solomillo de cerdo ibérico al oloroso Iberian pork sirloin steak in oloroso sherry wine		10.00	16.00
Presalada ibérica a la plancha Grilled iberian pork shoulder. (from the top part of the loin)		11.00	17.50
Mollejas de ternera a la plancha Grilled veal sweetbreads		10.50	17.00
Magret de pato al P.X. Duck magret in Pedro Ximénez sherry wine		-	19.50
Lomo bajo de vaca a la plancha Beef loin		-	19.00
Mayonesa, Ketchup o Alioli (sobre) 0,20€ Mayo, Ketchup or alioli (packet)			
Aceite de Oliva Virgen Extra (und) 0,50€ Extra virgin Olive Oil (packet)			
Pan y Picos por persona 1,00€ Bread and bread sticks per person			
10% IVA incluido en el precio			