

# ¡Bienvenidx a Ca' Moña!

Tienda de  
degustación de  
pequeños  
productores de la  
provincia de Cádiz

C/Palomares, esq. Plaza Andalucía (Trebujena)  
C/ Trascuesta, Local 8 (Sanlúcar de Bda)



**Tostas  
(5.50€)**

**Tabla de pizarra con dos tostas**

**Opción de pan sin gluten**

**Anchoas y guacamole**

**Sardinas y guacamole**

**Solomillo atún y guacamole**

**Queso payoyo y palometa**

**Aceite y queso payoyo**

**Salmorejo y chicharrones**

**Salmorejo y jamón**

**Aceite y jamón**

**Salmorejo y carne mechá**

**Aceite y carne mechá**

**Pichichurri\* con chicharrones**

**Pichichurri con queso payoyo**

**Pichichurri con carne mechá**

\*Pichichurri. Como el chimichurri pero de Cai...pisha.

**EN GENERAL, LOS CLIENTES PUEDEN ELEGIR DE QUÉ LO  
QUIEREN (embutidos, salazones, etc...)**

# Molletes

(3.50€)

**Tabla pizarra con el mollete**

Opción de pan sin gluten

**Anchoas y guacamole**

**Sardinas y guacamole**

**Solomillo atún y guacamole**

**Queso payoyo y palometa**

**Aceite y queso payoyo**

**Salmorejo y chicharrones**

**Morcilla y queso payoyo**

**Pichichurri con carne mechá**

**Caña de lomo y queso payoyo**

**Salchichón ibérico y queso payoyo**

**Salmorejo y jamón**

**Aceite y jamón**

**Salmorejo y carne mechá**

**Aceite y carne mechá**

**Pichichurri\* con chicharrones**

**Pichichurri con queso payoyo**

# Papelones

5.50€ (entero)

3€ (medio)

Vienen servidos acompañados de picos

*Ca Moña*

**Quesos**

**Queso payoyo de la Sierra de Cádiz**

**Embutidos**

**Morcilla**

**Caña de lomo**

**Panceta ibérica adobada. El bucarito**

**Salchichón ibérico. El bucarito**

**Chorizo ibérico. El bucarito**

**Jamón de bellota**

**Salazones**

**Tartar de salmón con guacamole**

**Hueva de maruca**

**Solomillo de atún**

**Mojama**

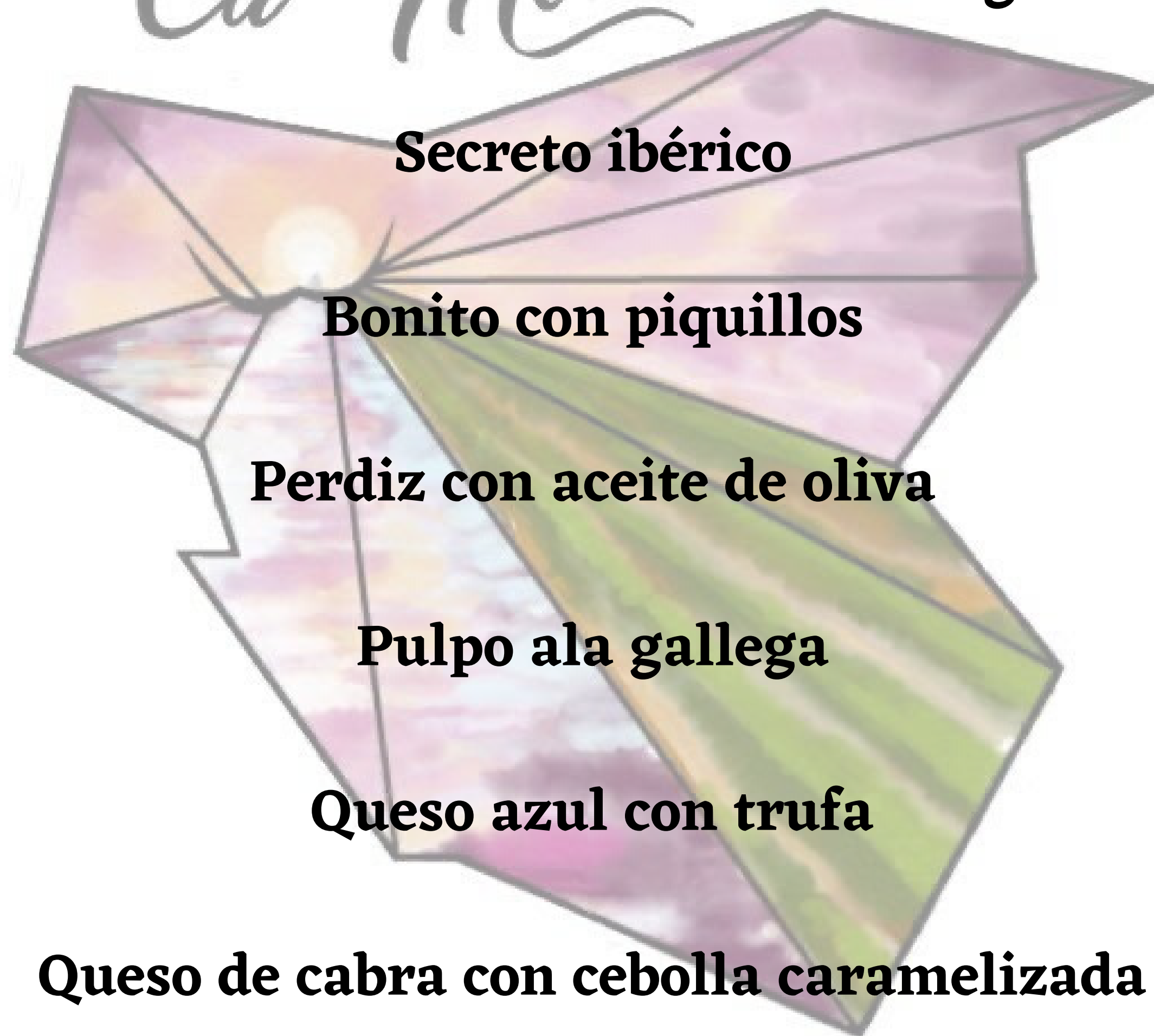
**Banderillas de atún con queso (1€/ud.)**

Existe la posibilidad de pedir un papelón variado entre estas opciones



**Patés**  
**La chinata**  
**(5€)**

*Ca' Moña*  
**Vienen servidas en un cuenco con regañás**



**Secreto ibérico**

**Bonito con piquillos**

**Perdiz con aceite de oliva**

**Pulpo ala gallega**

**Queso azul con trufa**

**Queso de cabra con cebolla caramelizada**

**Faisán con trufas**

**Latas y conservas.  
La Chanca y Herpac**

**(5.50€)**

*Ca' Moña*

**Boquerón frito**

**Filetes de Melva**

**Mejillón en escabeche**

**Paté de Mojama**

**Paté de Atún Ahumado**

**Huevas de Atún en aceite de Oliva**



## **Cocina tradicional**

**(8€)**

*La Moña*  
**Cuenco de barro listo para comer  
(en caliente)**

**Para empezar...**

**Copa de Gazpacho fresquito (2.50€)**

**Venado al ajillo**

**Garbanzos con choco**

**Carrillada de retinto al jerez**

# Para beber

## Cerveza

## Otros

Caña Blanca y Verde. Cerveza Artesanal (1.50€)

Refresco industrial (1.50€)

Botellin tercio Blanca y Verde (2.50€)

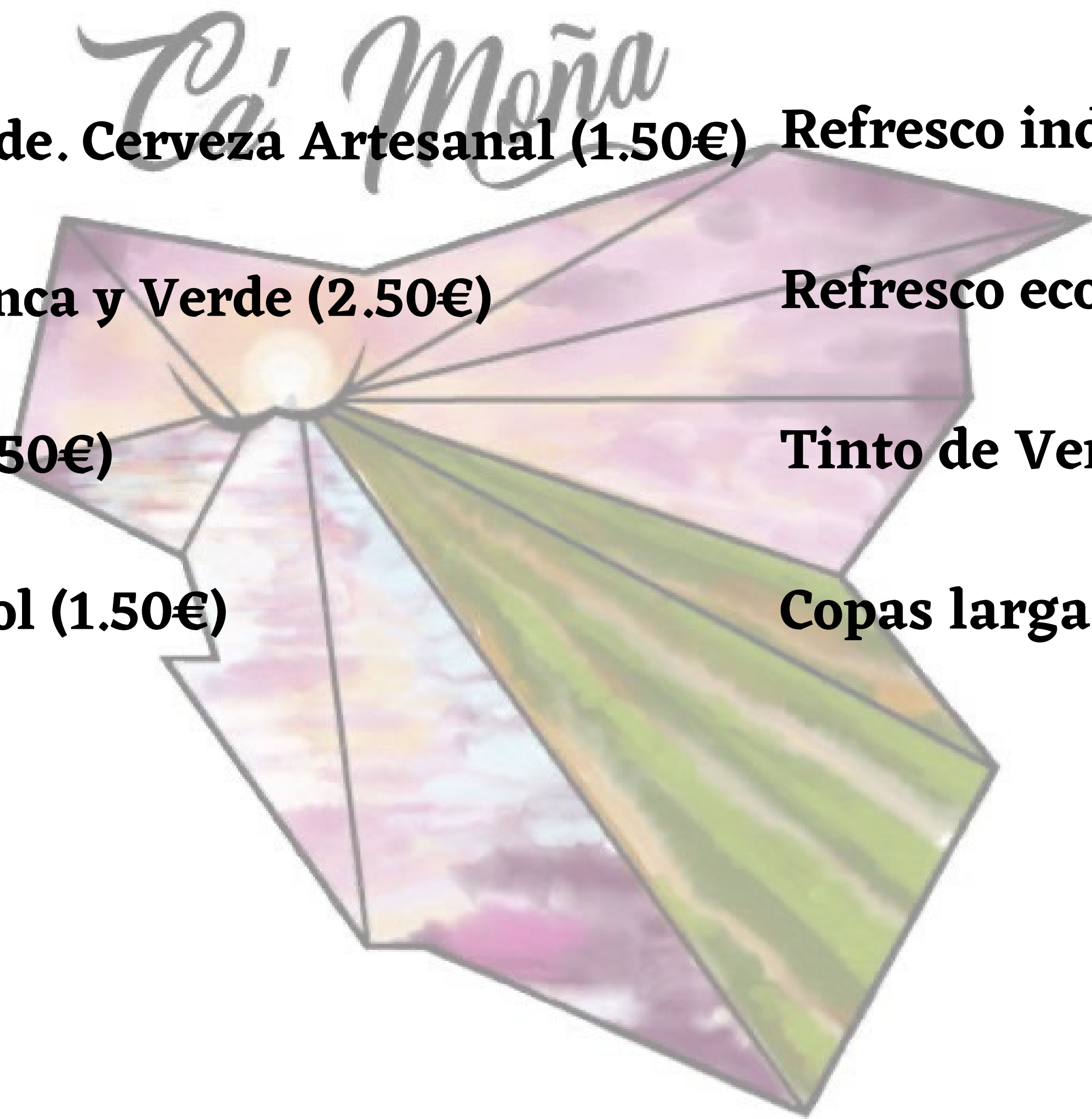
Refresco ecológico (1.20€)

Botellin Mahou (1.50€)

Tinto de Verano (2.50€)

Botellin Sin Alcohol (1.50€)

Copas largas (4€)



*Cañal Meña*



## Vinos blancos de la Tierra de Cádiz

Manzanilla Solear (1.50€)

Manzanilla Pasada

La Gitana (1.50€ cop. /4.90€ bot)

Terralba (2€)

Viñalquivir (2€)

Entrechuelos Blanco (2€ cop/6.90€ bot)

Viña Xetar (2€)

Blanco de Blanco (2.50€)

Forlong Eco (2.50€)

Semidulce Alejandría (2.50€)

## Vinos tintos de la Tierra de Cádiz

Entrechuelos Tinto (2€ cop/6.90€ bot)

Cortijo de Jara Tinto (2€ cop/ 6.90€ bot)

Garum Bodega Luis Perez (3€ cop/ 13.60€ bot)

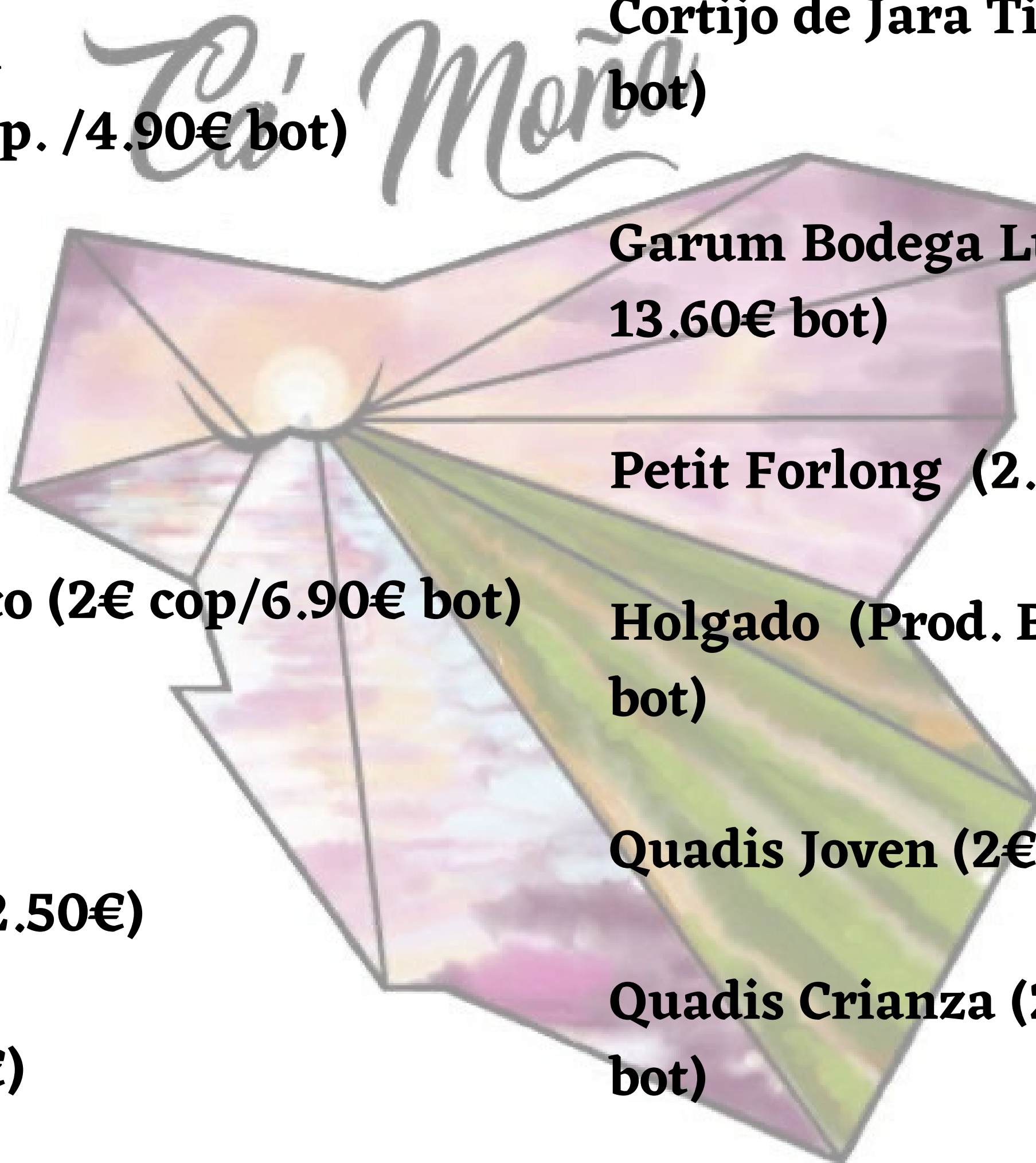
Petit Forlong (2.50€ cop/8.90€ bot)

Holgado (Prod. Ecológica) (2.50€ cop / 7.90€ bot)

Quadis Joven (2€ cop/ 6.80€ bot)

Quadis Crianza (2.50€ cop/ 9.30€ bot)

Tinto Dulce Arrullo de Estrellas (2.50€ cop/ 8.90€ bot)



Descorche 4€ en terraza