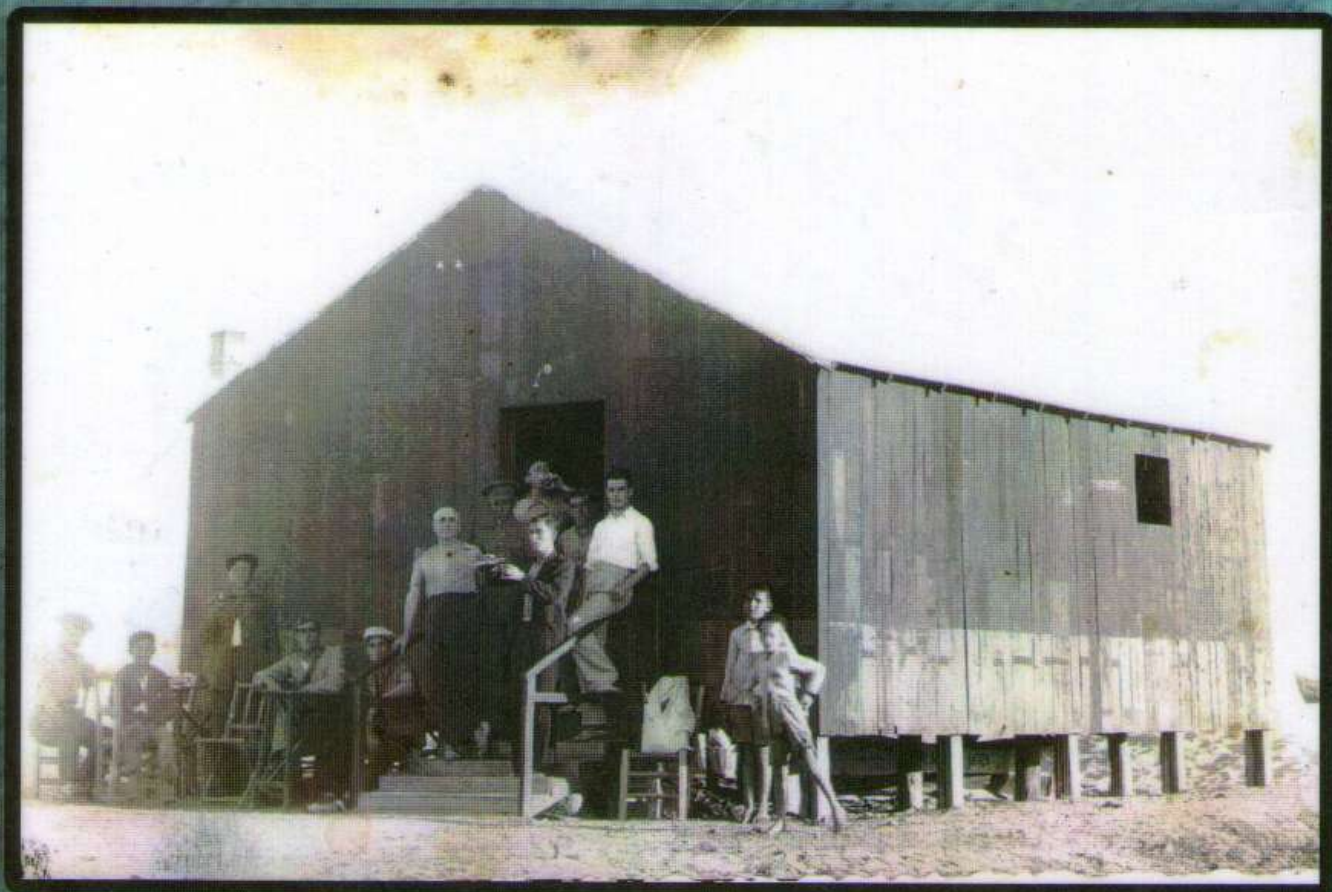






FUNDADA EN 1928.
ESPECIALIDAD ATUN DE ALMADRABA



Nuestro Atún

	Tapa	1/2 Rac.	Ración
·Atún Mechado 	1,50	7,00	10,00
·Atún Cocido y en Aceite 	1,50	7,00	10,00
·Atún en Manteca 	1,50	7,00	10,00
·Atún Encebollado  	1,50	7,50	11,00
·Atún Plancha 	1,50	7,00	10,00
·Recorte de Mojama en Tomate 	1,50	7,50	11,00
·Corazón de Atún 	1,50	7,00	10,00
·Sarda en Aceite 	1,60 Und.		
·Ijada de Atún 	2,50 Und.		
·Mojama 	2,00	8,00	12,00

Plancha




·Huevas 			S/P
·Montadito Filete de Cerdo 		1,20 Und.	
·Adobitos 		1,20 Und.	
·Langostinos (Ración)   			12,00
·Mini Hamburguesa de Retinto  		1,50 Und.	
·Calamar Plancha 			S/P
·Pulpo Plancha 			S/P

Guisos

	Tapa	1/2 Rac.	Ración
·Choco en Tomate 		8,00	12,00
·Riñones al Jerez 	1,20	6,00	9,00
·Venao en Salsa	1,50	7,00	10,00



Fritos

	1/2 Rac.	Ración
· Calamares  	8,00	12,00
· Chocos  	7,00	10,00
· Puntillitas  	7,00	10,00
· Boquerones  	7,00	10,00
· Cazón en Adobo   	7,00	10,00
· Atún en Adobo   	8,00	12,00
· Ortigas de Mar  	10,00	14,00
· Croquetas de Rabo de Toro   	6,00	9,00
· Croquetas de Choco    	6,00	9,00
· Croquetas de Chipirones    	7,00	10,00
· Croquetas de Bacalao    	7,00	10,00
· Croquetas de Atún y Piquillo    	7,00	10,00
· Croquetas de Pollo al Curry     	7,00	10,00
· Croquetas de Calabaza con Parmesano     	7,00	10,00
· Croquetas de Bacalao con Ajo Arriero     	7,00	10,00
· Tortilla de Camarones    	1,50 Und.	
· Tortilla de Bacalao    	1,50 Und.	
· Pez Gallo Frito  	8,00	12,00

Platos Fríos

	Tapa	1/2 Rac.	Ración
· Patatas Ali-Oli 	1,20	6,00	8,50
· Pulpo Aliñado  	1,20	6,00	9,50
· Huevas de Leche  	1,50	7,00	10,00
· Boquerones en Vinagre  	1,50	7,00	10,00
· Ensalada de Melva y Pimiento del Piquillo 	6,00	9,00	
· Sardinias Saladas 	1,50 Und.		
· Surtido Barbateño 			Según Plato



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

La Taberna "Abelardo" está ubicada en la entrada de la lonja vieja de pescados junto a uno de los núcleos de población más antiguo de Barbate "La Chanca". Allí se encontraba el Consorcio Nacional Almadrabeto una de las fábricas conserveras más importante de España. Su sirena, también llamada "Pito de la Chanca" sonaba para avisar a las trabajadoras y trabajadores de la entrada o salida de horario laboral.

También sirvió la sirena para avisar a la población del inminente bombardeo del "Churruca" contra las naves del consorcio. La Chanca estaba rodeada de industrias relacionadas con el mar; talleres mecánicos; saladeros; salones para remendar redes o confeccionar las cajas de pescado; y entre otras pequeñas industrias estaban los varaderos, donde los carpinteros de ribera construían los barcos más finos, elegantes y de mayor navegabilidad, si no del mundo de gran parte.

La Taberna "Abelardo" fué abierta por don Abelardo Gandiaga, en mil novecientos ventiocho y por ella ha sido el punto de encuentro de muchos marineros de todas las geografías, aunque hay que destacar a los trabajadores de Lepe, Isla Cristina, Ayamonte, entre otras poblaciones.

La Taberna "Abelardo" va actualmente por la tercera generación y de despachar a sus clientes básicamente vino blanco de Chiclana de la Frontera, se ha convertido en la actualidad en un referente de la cocina tradicional marinera y almadrabeto de la comarca de la Janda.

Gracias por su Visita

