



En la orilla derecha del río Guadalquivir, en uno de los enclaves más privilegiados de Sevilla, se extiende la calle Betis, balcón abierto al río y al perfil histórico de la ciudad. Desde aquí, Triana dialoga con la inconfundible silueta de la Giralda, en una relación que ha marcado la identidad sevillana a lo largo de los siglos.

Tradicionalmente ligada al comercio fluvial y a la vida marinera, esta ribera fue durante generaciones lugar de encuentro de marineros, artesanos y vecinos, manteniendo hasta hoy su carácter auténtico. Frente a ella, el casco histórico se alza solemne, unido a Triana desde el siglo XIX por el Puente de Triana.

Es en este entorno, cargado de memoria y autenticidad, donde se encuentra nuestro restaurante La Casa de María, que recoge el espíritu de las casas trianeras. Su nombre rinde homenaje a la tradición, a la hospitalidad y al saber transmitido de generación en generación, evocando la calidez de un hogar abierto al visitante. Así, entre el río y la historia, La Casa de María se presenta como un lugar donde Triana sigue viva, invitando a ser disfrutada con todos los sentidos.



EL ALTOZANO

Jamón ibérico de bellota 100% “Lazo”, cortado a cuchillo de 48 meses Loncheado al momento para que su grasa se funda lentamente, acompañado de un molletito calentito con AOVE 4	29 100g
Lomito de presa ibérica de bellota 100% “Lazo”, curación lenta en bodega Curada con paciencia en los aires de la sierra de Huelva. Sabor redondo y un recuerdo final a frutos secos y campo húmedo.	25 100g
Tabla de quesos, un recorrido por la geografía andaluza a través de sus quesos Olavidia cremoso / Payoyo / Gran Resv. oveja / Bosqueño cabra en oloroso / Queso oveja trufado Acompañados de tostadas de pan de hogaza, frutos secos y cabello de ángel. * Todos los quesos están pasteurizados 4-6-8	26 160g
Anchoa artesanal en salazón (2 ud) Sobre pan brioche tostado con tomate rallado 4-11	8
Carpaccio de picaña madurada Con foie rallado y tostas de pan cristal 4	19
Tartar de gamba Con grasa de jamon de bellota, alioli con una tostada de pan para untar 4-5-7	20
Milhojas de foie y membrillo Con nube de queso de cabra para untar 4-8-13	18
Tortilla de patata melosa, “poco hecha” Con panceta y trufa de temporada 7	14
Croquetas de jamón ibérico “Lazo” Bechamel de leche fresca y aroma inconfundible a ibérico. El sabor de la tradición 4-7-8	10

Pan de hogaza de Domi Vélez 4

Pan de antaño , horneado en piedra, acompañado de aceite de oliva virgen extra de aceituna picual negra
2,5 p.p



EL MERCADO DE TRIANA

Ensaladilla de jamón Iberico	12
Con mayonesa de palo cortado y tomate seco	
7-13	
Papas aliñas con pulpo	15
Y pimentón ahumado	
9-13	
Tomate de verdad	14
Con ventresca y cebolleta	
Con burrata y aove	
11	
8-13	
Alcachofas confitada y frita	14
Sobre crema de patata ahumada	
8	
La verdura del momento, salteada	18
Con una salsa de parmesano y un huevo a 65º	
7-8	
Huevos rotos con chicharrones de atún rojo	21
Y una patatas fritas acompañando	
7-11	



“LA ARROCERIA”

Arroz seco de iberico
Con pimientos de padrón y jamón de bellota
20 p.p
13
Arroz con pollo de corral
Con setas y foie rallado
24 p.p
13
Arroz con lomo bajo de vaca
Con piquillos asados al carbon
28 p.p
13
Arroz / Fideuá del “Señorito”
Con gambon, sepia y pescado de roca
20 p.p
5-9-11-12-13
Arroz negro
Con chocos, tirabeques y alioli
22 p.p
5-9-11-12-13
Arroz con carabineros
Con gambon y sepia
32 p.p
5-9-11-13

*Precio por persona , minimo 2 personas , solo 1 tipo de arroz por mesa .

RIO BETIS

Mejillones Bouchot	18
Con salsa marinera picantita	
5-9-13	
Merluza rebozada	17
Y mahonesa con un toque a generoso	
4-7-11	
Lubina de estero abierta a la espalda	29
con una salsa sanluqueña	
11-13	
Ventresca de atún rojo glaseado	26
Con un encebollado	
8-11-12-13	

PUREZA Donde huele a sofrito, ahí es

Fritá de tomate con langostinos y huevo frito	18
5-7	
Pochas con cola de toro	18
13	
“La albóndiga”, de carne madurada	12
4-7-13	

TRIANA

Pluma con salsa a la pimienta	25
8-13	
Steak tartar de vaca gallega	22
4-7-10-11-12-13	
Lomo bajo de vaca empanado	36
4-7	
Ribeye de Angus 500gr aprox	45
Corte de lomo alto con un marmolado de grasa que le aporta ternura y jugosidad	
Chuleta Gallega de vaca frisona 900gr aprox	75
Corte de vacuno con hueso, infiltrada de larga maduración y sabor intenso	

GUARNICIONES

Patatas fritas y pimientos del padrón 4	Patatas horneadas con Aove	Lechuga romana con cebolleta 13
4,5	4,5	4

LA VELÁ

Torrija caramelizada de brioche con helado de leche merengada	10
Nuestra interpretación del postre más querido de Sevilla. Crujiente por fuera, cremosa por dentro	
4-7-8	
Tarta de queso payoyo cremosa al horno	9
Textura fundente, punto salado	
7-8	
Brownie	8
sobre crema de chocolate blanco y pistacho con helado de vainilla	
4-6-7-8	
Flan de huevo	9
dulce de leche y chantilly	
7-8	
Tiramisú	8
Con brandy de Jerez y mostachones	
4-7-9-13	
Petit-fours	6
Bombones y gominolas	
6-8	



Junto a los platos ofrecidos indicamos los alimentos que causan alergias o intolerancias: 1 Altramuces; 2 Apio; 3 Cacahuetes; 4 Gluten; 5 Crustáceo; 6 Frutos secos de cáscara; 7 Huevos; 8 Lácteos; 9 Moluscos; 10 Mostaza; 11 pescados; 12 Soja; 13 Sulfitos; 14 Sésamo. Si desea más información sobre la presencia de alérgenos, póngase en contacto con nuestro personal, que estará encantado de ayudarle. El pescado servido crudo ha sido sometido a congelación a -20°C durante al menos 24 horas en cumplimiento de la normativa de prevención de anisakis.