



LA CASA DE MARIA

CALLE BETIS 2 / TRIANA / SEVILLA



ENTRÉES

- PAIN DE CAMPAGNE AFFINÉ (4) | 2,50€ P.P.

Avec des olives piquantes et de l'huile d'olive vierge extra.
- JAMBON DE BELLOTA 100 % IBÉRIQUE « LAZO » SÉLECTION SPÉCIALE POUR CETTE MAISON (4) | 27,00€

Mollete au levain, huile d'olive vierge extra et origan. (100 GRAMMES)
- LOMITO DE PRESA IBÉRIQUE 100 % BELLOTA (80 GRAMMES) | 20,00€
- FROMAGE AU LAIT CRU DE BREBIS À LA TRUFFE NOIRE (120 GRAMMES) (8) | 17,00€
- FROMAGE AFFINÉ AU LAIT CRU DE BREBIS (120 GRAMMES) (8) | 16,00€
- ANCHOIS IMPÉRIAUX EN SALAISON (4, 11) | 15,00€

Avec toast de pain de cristal et tomate râpée. (4 PIÈCES)
- CAVIAR AMUR BELUGA BOÎTE 30 GRAMMES (11) | 70,00€
- PICAÑA AFFINÉE AVEC FOIE GRAS RÂPÉ ET PAIN CRISTAL (4) | 19,00€
- MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS ET COING (4, 8, 13) | 17,00€

Avec neige de fromage de chèvre.
- CROQUETTE CRÉMEUSE DE JAMBON 100 % « LAZO » (4 PIÈCES) (4, 7, 8) | 10,00€
- TARTARE DE CREVETTE BLANCHE (4, 5) | 17,00€

Avec lard de jambon de bellota et aioli doux.
- OMELETTE AUX POMMES DE TERRE FONDANTE, « PEU CUITE » (7) | 14,00€

Avec poitrine « LAZO » et truffe.
- ŒUFS CASSÉS (7, 11) | 21,00€

Avec ventrèche de thon rouge croustillante.

LE POTAGER

- ENSALADILLA AU JAMBON DE BELLOTA AVEC TOMATE SÉCHÉE (7, 13) | 12,00€

Et mayonnaise avec une touche de palo cortado.
- CŒURS DE LAITUE BRAISÉS (7, 13) | 13,00€

Avec sauce tartare fumée et picaña.
- TOMATE VÉRITABLE (8, 13) | 14,00€

Avec burrata et huile d'olive vierge extra.
- TOMATE VÉRITABLE (8, 13) | 14,00€

Avec cébette, ventrèche de thon et huile d'olive vierge extra.
- ARTICHAUT FRIT (8) | 12,00€

Sur crème de pomme de terre fumée au pimentón de la Vera.
- CHAMPIGNONS DE SAISON SAUTÉS (7, 8) | 18,00€

Sauce au parmesan et œuf à 65 °C.



PAELLAS

- RIZ SECS CUIITS EN PAELLA

RIZ / FIDEUÁ « SEÑORITO » (5, 9, 11) | 19,00€ / personne*

Avec gambon, seiche et poisson de roche.

RIZ À LA PLUMA IBÉRIQUE | 18,00€ / personne*

Pimientos de Padrón et jambon de bellota.

RIZ NOIR (5, 7, 11) | 20,00€ / personne*

De seiche, pois mange-tout et aioli.

RIZ AUX CARABINEROS ET JEUNES AIL (5, 11) | 26,00€ / personne*
- RIZ AU POULET FERMIER | 22,00€ / personne*

Champignons et foie flambé.

RIZ AUX LÉGUMES DE SAISON | 16,00€ / personne*

100 % végétarien.

**Minimum 2 personnes.*

Pour garantir une bonne expérience et un bon service, il est possible de commander un seul type de riz jusqu'à 6 personnes. À partir de 8 convives, il est possible de commander 2 types de riz.

IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS





RAGOÛTS

- LOIN DE THON ROUGE (8, 11) | 19,00€
Avec tomate frite, frites et œuf frit aux bords croustillants.
- HARICOTS POCHAS AVEC QUEUE DE TAUREAU
ET CHAMPIGNONS (13) | 18,00€
- LA « BOULETTE » (1 PIÈCE) (13) | 10,00€
De vache maturée 30 jours avec sa sauce au jus de viande.

POISSONS ET FRUITS DE MER

- MOULES DE BOUCHOT (5, 9, 13) | 15,00€
Avec sauce marinière légèrement pimentée.
- MERLU FRIT AVEC MAYONNAISE (4, 7, 11, 13) | 17,00€
Avec une touche de vin généreux.
- AR OUVERT EN PORTEFEUILLE, STYLE SANLUQUEÑO (11, 13) | 28,00€
- VENTRÈCHE DE THON ROUGE LAQUÉE (2, 11, 13) | 24,00€
Avec sa compotée d'oignons.

VIANDES

- STEAK TARTARE DE VACHE (2, 4, 7, 13) | 18,00€
Avec œuf frit.
- PLUMA IBÉRIQUE (8, 13) | 22,00€
Au poivre vert.
- CONTRE-FILET DE VACHE FINLANDAISE (300 GRAMMES) | 36,00€
- SECRETO D'ANGUS MIGUEL VERGARA (300 GRAMMES) | 26,00€
- CÔTE DE VACHE FRISONNE (ENV. 1 KG) | 70,00€/Kg
Avec 30 jours d'affinage.

GARNITURES

- FRITES | 3,00€
- POMMES DE TERRE BOULANGÈRES | 3,50€
- LAITUE ROMAINE AVEC CÉBETTE FRAÎCHE (13) | 3,00€

DESSERTS

- PAIN PERDU DE BRIOCHE CARAMÉLISÉ (4, 7, 8) | 9,00€
Avec crème de mascarpone et café, avec glace au lait meringué.
- GÂTEAU AU FROMAGE PAYOYO (7, 8) | 7,00€
De chèvre Payoya.
- BROWNIE (4, 6, 7, 8) | 7,00€
Sur crème de chocolat blanc et pistache avec glace à la vanille.
- RIZ AU LAIT (6, 7, 8) | 6,00€
Et fruits rouges avec une touche d'anis.
- TIRAMISU (4, 7, 8, 13) | 8,00€
Avec brandy de Jerez.

PRIX INDiquÉS EN EUROS, TVA INCLUSE

