

---

MESÓN RESTAURANTE



*La Casilla*

COCINA TRADICIONAL ANDALUZA

---

NUESTRA CARTA



# Para empezar

## ENTRANTES & COMPARTIR

	TAPA	RACIÓN
Jamón ibérico .....	9 €	15 €
Queso puro de oveja .....	6 €	10 €
 Lomo de orza .....	5 €	9 €
Patatas «a lo pobre» .....		7 €
 Ensalada mixta.....		7 €
Ensalada de pimientos asados.....		7 €
Ensaladilla rusa .....	4 €	7 €
 Salpicón de marisco .....	4 €	7 €
 Boquerones en vinagre .....	4 €	7 €
<small>(congelados más de 48 horas)</small>		
 Calamares rellenos .....	5 €	9,5 €
Almejas «a la Casilla» .....		10 €
 Coquinas .....		10 €
Gambas al ajillo .....		8 €
 Gambas plancha .....		S/M*











\*Según mercado.

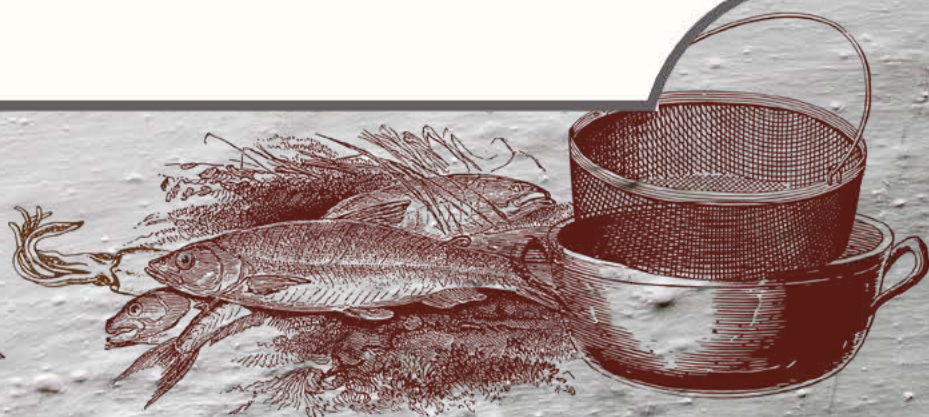




# Frituras

EN ACEITE DE OLIVA

	TAPA	RACIÓN
Gambas «milanesa» ..... 	6 €	12 €
Boquerones fritos..... 	6 €	10 €
Calamares fritos..... 	5 €	8 €
Cazón en adobo..... 	5 €	8 €
Boquerones en adobo..... 	5 €	8 €
Rosada frita..... 	6 €	10 €
Croquetas ..... 	5 €	8 €
Gambas fritas ..... 	6 €	9 €
Flamenquín de jamón..... 		6 €
Flamenquín de marisco ..... 		10 €





# Sopas y Cremas

COCINADAS A LA MANERA TRADICIONAL

Consomé .....	2,5 €
Sopa de picadillo..... Ⓞ	4 €
Sopa de marisco (en temporada) ..... ⓄⓄⓄ	8 €
Salmorejo .....	7 €

# Verduras

DE LAS HUERTAS DE CABRA

Habas.....	8 €
Revuelto de espárragos ..... ⓄⓄ	8 €
Revuelto de puerros y gambas..... ⓄⓄⓄ	8 €
Revuelto de espinacas..... ⓄⓄ	8 €
Alcachofas..... Ⓞ	8 €





# Pescados

FRESCOS DIRECTAMENTE DESDE LA LONJA

Lubina..... 12 €

☒

Lenguado ..... S/M\*

☒

Rosada a la plancha ..... 10 €

☒

Merluza a la plancha ..... 12 €

☒

Lomos de merluza con gulas ..... 16 €

☒

Pez de Espada ..... S/M\*

☒

Rodaballo ..... S/M\*

☒

Bacalao pil-pil ..... 16 €

☒

*Pregunte por los pescados del día.*

\*Según mercado.



# Carnes

LA MEJOR SELECCIÓN

	TAPA	RACIÓN
Churrasco de cerdo .....	7 € .....	12 €
Frito de solomillo.....	7 € .....	12 €
Rabo de toro .....		13,5 €
Presa ibérica .....		12 €
Carrillada de cerdo al vino tinto .....		12 €
Filete de pechuga de pollo .....		6 €
Entrecot de ternera .....		17 €

*Consulte las sugerencias del día.*

\*Según mercado.



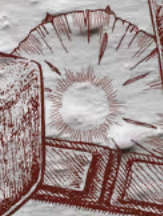
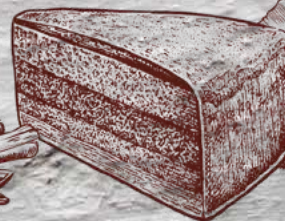
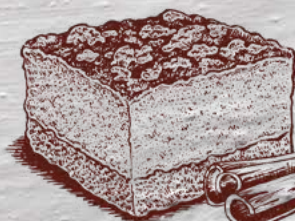


# Postres

ELABORADOS AQUÍ ARTESANALMENTE

Tarta «de la abuela» ..... #0000	4 €
Tarta de queso ..... 00	4 €
Tartita de limón..... #0000	4,5 €
Tocino de cielo..... 0	3,5 €
Crema quemada ..... 00	3,5 €
Flan de huevo ..... 00	3 €
Arroz con leche ..... #0	3,5 €
Mousse de yogur con frutos rojos ..... 0	4,5 €
Yogur con frutas naturales ..... 0	4,5 €
Fruta del tiempo ..... 0	1,5 €
Zumo de naranja natural ..... 0	2 €

*Pregunte por nuestros postres de temporada.*



# Recomendaciones

NUESTRA COCINA SE BASA EN LOS PRODUCTOS FRESCOS  
DE TEMPORADA QUE ENCONTRAMOS EN EL MERCADO

*Pregunte por las sugerencias de hoy*





---

# *Carta de vinos*

NUESTRA BODEGA

---





# Vinos blancos

## D.O. MONTILLA - MORILES

Lagar de Hoyos ..... 6 €

Eléctrico ..... 6 €

Pablo Recio..... 6 €

Doblas ..... 6 €

## VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ I.G.P.

Barbadillo - Castillo de San Diego ..... 12 €

## D.O. MANZANILLA - SANLÚCAR DE BARRAMEDA

La Gitana - Bodegas Hidalgo..... 6 €

## D.O. RUEDA

Entreflores - Verdejo ..... 12 €

José Pariente - Verdejo..... 18 €

## OTROS VINOS

Blanco espumoso «frizzante»..... 10 €





# Vinos tintos

## D.O. RIOJA

### CRIANZA

El Coto.....	12 €
Muga .....	26 €

### RESERVA

Remelluri.....	28 €
Barón de Ley .....	15 €

### TEMPRANILLO

Sierra Cantabria.....	14 €
Luis Cañas.....	18 €

### COSECHA

Martínez Lacuesta.....	14 €
------------------------	------

## D.O. RIBERA DEL DUERO

### CRIANZA

Semele.....	18 €
Mauro .....	39 €
Jaros .....	18 €

### COSECHA

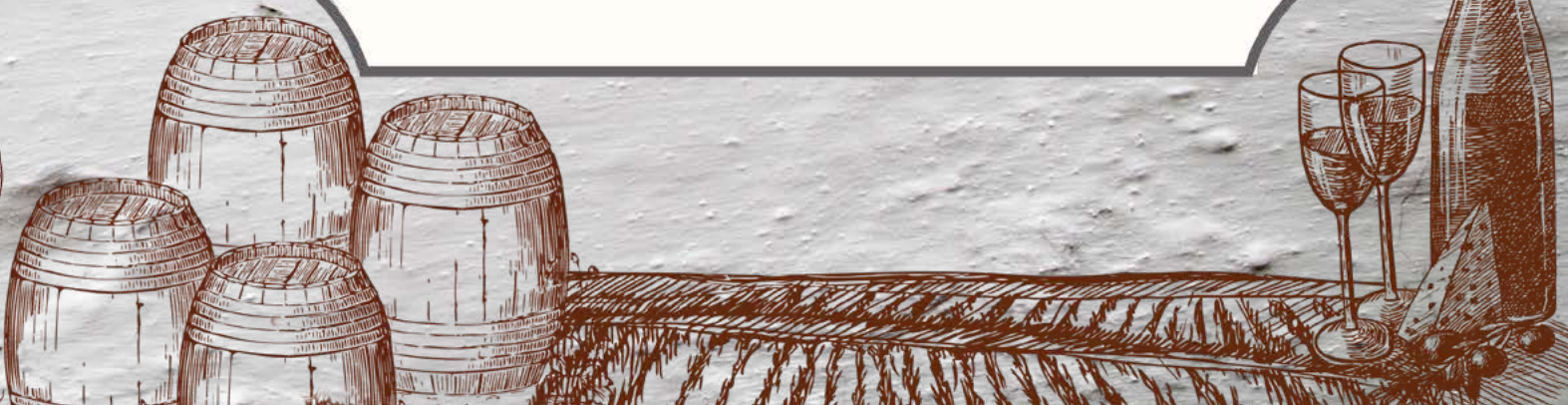
Finca Resalso.....	15 €
Emilio Moro.....	25 €
Malleolus.....	38 €

### ROBLE

Legaris.....	15 €
Tamiz.....	15 €
Protos.....	15 €
Sembro.....	13 €

### TINTO FINO

Matarromera.....	24 €
Pago de Carraovejas.....	40 €







## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

						
GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS
						
FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES	MOLUSCOS

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011