



Me pregunto qué siente Triana...
cuando cruzas por allí.
Me pregunto, qué siente la mañana
cuando tu alma temprana,
con ese aroma que ama,
asoma al Guadalquivir...
¡Cuánto daría por ser ese puente!
¡El rocío o el relente!
O el azahar transparente,
de la Sevilla silenciosa,
que no conoce otra cosa,
que enamorarse de tí.

@matyfenoy

IBÉRICOS Y CHACINAS

	MEDIA	RACIÓN
Queso añejo de oveja		10
Jamón Ibérico de Bellota Castro y González D.O. Guijuelo	14	23
Lomito Ibérico de Bellota Castro y González D.O. Guijuelo	10	18
Cecina de buey con almendra tostada		16

ENTRANTES FRÍOS

Ensaladilla rusa de marisco con pipas de mar	6,5	10
Salmorejo cordobés con crujiente de ibérico, huevo y aceite ahumado.		9,5
Tomate de temporada aliñado con sal negra en escamas, ajo y aceite virgen extra	6,5	11
Con ventresca	9	13
Ensalada de mousse de queso de cabra, mezlum de lechugas, vinagreta de frutos rojos y piñones		12
Ensalada de pechuga de pollo, granada, mango deshidratado, nueces y vinagreta de mostaza y agave		13
Ensalada templada de tomate y trigueros salteados con lascas parmesano		14

NUESTROS HUEVOS ROTOS

Huevos rotos con crema de trufa y patatas paja	8	13
Huevos rotos con jamón ibérico y patatas paja		14
Huevos rotos con chanquetes y pimiento asado	8	13
Huevos rotos con camaroncitos y patatas paja	8	13

*Precios con 10% IVA incluido. Suplemento en terraza de 10%

ENTRANTES CALIENTES

	MEDIA	RACIÓN
Gyozas de carne mechada y verduras en pepitoria		9
Timbal de verduras braseadas con gratén de rulo de cabra y aceite rojo		10
Berenjenas rebozadas con salmorejo o miel de caña	6	10
Crujiente de cordero lechal con compota de manzana y jengibre		9
Croquetas de jamón ibérico	7	12
Flamenquín cordobés ibérico con salsa de piquillo y patata rústica		12
Alcachofas confitadas a la plancha con crujiente de ibérico (4 uds)	3,5 €/ud	13,5

FRITURAS Y MARISCOS

Mejillones infusionados con manzanilla o al vapor		9,5
Gamba blanca de Huelva a la plancha (100grs/250 grs.)	12	28
Chipirones a la plancha con reducción de manzanilla y verduras salteadas	8	14
Zamburiñas al horno con mantequilla de ibérico y parmesano	3 €/ud	18
Pulpo a la parrilla con parmentiere de patata y pimentón		18
Bocartes crujientes marinados en chimichurri y pisto manchego		9
Rabas de calamar con huevo frito (o sin)	9	15
Cazón en adobo	6,5	11
Boquerones fritos	6,5	11
Tortillita de camarón (2 ud/ 4 ud)	3,5	7
Fritura andaluza (cazón, chipirón frito, boquerón, gamba, pijota y berenjena)	9	15

*Precios con 10% IVA incluido. Suplemento en terraza de 10%

ARROCES

Arroz con bogavante (mínimo 2 personas)	20 €/persona
Arroz de rape y pulpo (mínimo 2 personas)	19 €/persona

PESCADOS

Consulte otras elaboraciones si no encuentra una de su gusto

Merluza con suquet de marisco, leche de coco y curry	19
Bacalao confitado con gratén de ajo blanco y tomate confitado	18
Rapito al horno con bilbaína (pieza a compartir 2 personas)	22,5 €/persona
Lubina a la sal o al horno con bilbaína (pieza a compartir 2 personas)	18 €/persona

CARNES

Secreto a 60 grados a la plancha con morteruelo de patata asada y su jugo a la manzanilla	15
Solomillo ibérico al PX, maíz crujiente y parmentiere de patata	16
Pluma ibérica de bellota, compota de peras al vino y papa rústica	18
Entrecote de vacuno mayor madurado 30 días y patata rústica	21
Lomo de vacuno mayor madurado 30 días (a compartir)	40

*Precios con 10% IVA incluido. Suplemento en terraza de 10%



Parking c/ Menorca 31
eventos@restaurantetriana.es
91 409 56 83
@restaurantetriana

