



Hemos adaptado nuestra carta para que los intolerantes al gluten puedan disfrutar de la experiencia Triana completa. Algunos de nuestros platos pueden contener trazas de gluten.

IBÉRICOS Y CHACINAS

	MEDIA	RACION
Queso de cabra payoya al oloroso 🇮🇪		11
Jamón ibérico de bellota "Castro y González" D.O. Guijuelo	14	23
Lomito ibérico de bellota "Castro y González" D.O. Guijuelo	10	17
Mojama de atún "Almadraba nueva Umbría" con almendra frita 🇮🇪 🇺🇸		15

ENTRANTES FRÍOS

Ensaladilla rusa de marisco con pipas de mar 🇺🇸 🇺🇸 🇺🇸 🇺🇸 🇺🇸	7	12
Salmorejo cordobés tradicional con picadillo de ibérico crujiente y huevo 🇺🇸 🇺🇸		7
Tomate de temporada con ajilimojili y sal en escamas	6'5	11
Con ventresca 🇺🇸	9	13
Ensalada de cogollos con aliño olivero, aceituna machacada y encurtidos		9

ENTRANTES CALIENTES

Gozas de cerdo y verduras en pepitoria (6 uds) 🇺🇸 🇺🇸 🇺🇸 🇺🇸 🇺🇸 🇺🇸		9
Timbal de verduras braseadas con gratén de rulo de cabra y aceite rojo 🇮🇪		10
Berenjenas rebozadas con miel de caña 🇮🇪		9
Croquetas melosas de jamón ibérico 🇺🇸 🇺🇸	7	12
Flamenquín Triana de ibérico y crema de queso con alioli de miel y papa rústica 🇺🇸 🇺🇸		13
Alcachofas confitadas a la plancha con crujiente de ibérico (4 uds)	3'5 €/ud	14
Tataki de morrillo de atún del estrecho con encebollado de Sanlúcar 🇺🇸 🇺🇸		14

Leyenda alérgenos:



🇺🇸 Cacahuets	🇺🇸 Huevos	🇮🇪 Frutos de cáscara
🇺🇸 Contiene gluten	🇮🇪 Lácteos	🇺🇸 Soja
🇺🇸 Crustáceos	🇺🇸 Mostaza	🇺🇸 Dióxido de azufre y sulfitos
🇺🇸 Pescado	🇺🇸 Moluscos	

Consulta la carta en tu movil:




















🇫🇮 🇮🇸 @restaurantetriana

NUESTROS HUEVOS ROTOS

	MEDIA	RACION
Huevos rotos con crema de trufa y escama de patata   		13
Huevos rotos con jamón ibérico y escama de patata 		14
Huevos rotos con chanquetes y asadillo de pimientos  	8	13

FRITURAS Y MARISCOS











Cazón en adobo  	7	11
Boquerones fritos 	7	11
Tortillita de camarón (1 ud/4 ud) 	1'8	7
Fritura andaluza (cazón, chipirón frito, boquerón, gamba cristal y tortillita de camarón)    	10	16
Rabas de calamar de potera con alioli de lima  	10	16
Gamba blanca de Huelva a la plancha o cocida (100grs/250 grs.) 	11	23
Chipirones a la plancha con aliño de pipirrana y alioli de cebollino  		14'5
Pulpo a la parrilla, patata revolcona y pimentón de la Vera 		18
Chopitos de Isla Cristina con parmentiere trufado y huevo   		15

ARROCES



Paella mixta (mínimo 2 raciones)   	14'5 €/persona
Arroz a banda (mínimo 2 raciones)   	14'5 €/persona
Arroz de rape y pulpo (mínimo 2 raciones)   	17 €/persona
Arroz meloso de carabinero   	19

PESCADOS















Consulte otras elaboraciones si no encuentra una de su gusto

Bacalao 65º con gratén de ajo blanco y fritada de verduras    	17
Rodaballo de costa al horno con nuestra marinera y patata frita    	21
Lubina a la sal o al horno con bilbaína (pieza a compartir 2 personas) 	18 €/persona
Rapito al horno con bilbaína (pieza a compartir 2 personas) 	22 €/persona

CARNES

Secreto 60º con mortero de patata y su jugo a la manzanilla 	16
Pluma ibérica de bellota, compota de manzana, jengibre y patata rústica	19
Entrecote de vacuno mayor madurado 30 días y patata rústica	22
Lomo de vacuno mayor madurado 30 días (a compartir)	42
Rabo de vaca estofado a la cordobesa 	18

POSTRES

"La quitapenas" (capas de galleta, nata y dulce de leche cubierta de chocolate)    *disponible opción sin gluten.	6'5
Tarta de queso cremosa al horno (Un clásico que no falla)   	6'5
"LA TORRIJA" (pan brioche, leche de torrija y leche merengada)   	7
Pastel de chocolate de la abuela con nueces y sopa de chocolate blanco (sin gluten. ¡Un pecado!)   	5'5
Helados artesanos sin gluten (vainilla con nueces, chocolate con trozos y yogur búlgaro con frutos rojos)  	5