













Hemos adaptado nuestra carta para que los intolerantes al gluten puedan disfrutar de la experiencia Triana al completo.











Ibéricos y chacinas

	MEDIA	RACION
Queso de cabra payoya al oloroso 		12
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    	6,5	12
Burrata de feria infundada con rebujito y suave pipirrana		13
Tomate de temporada con ajilimojili y sal en escamas	8,5	12
Con ventresca 	9	14,5
Ensalada de cogollos con aliño olivero, aceituna machacada y encurtidos		12
Salmorejo cordobés tradicional con picadillo de ibérico crujiente y huevo  		7

Entrantes calientes

Gyozas de cerdo y verduras en pepitoria (6 uds)    		11
Timbal de verduras braseadas con gratén de rulo de cabra y aceite rojo 		11
Berenjenas rebozadas con miel de caña 		9
Croquetas melosas de jamón ibérico  	7	12
Flamenquín Triana de ibérico y crema de queso y papa rústica  		13
Alcachofas confitadas a la plancha con crujiente de ibérico (Unidal: 4,5€)		16

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 móvil:




















  @restaurantetriana

Nuestros huevosrotos

	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  		11

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/250grs.) 	12	24
Pulpo a la parrilla, patata revolcona y aceite de pimentón  		19
Chopitos de Isla Cristina con parmentiere trufado y huevo   		15














Arroces



Arroz seco de rape y pulpo (mínimo 2 raciones, precio por ración)	17
Arroz a banda (mínimo 2 raciones, precio por ración)	15,5
Paella mixta estilo Triana (mínimo 2 raciones, precio por ración)	15,5
Arroz meloso de carabinero	19

Pescados















Consulte nuestras sugerencias tanto de pescados como de concha diaria.

Bacalao 65º con gratén de ajo blanco y fritada de verduras    	18,5
Lubina a la bilbaína con sus patatas panadera    	19,5
Chipirones a la manzanilla con sus patas crujientes    	14,5
Lubina cocinada a la sal (pieza a compartir 2 personas) 	38
Rapito al horno con bilbaína (pieza a compartir 2 personas)	42

Carnes

Rabo de vaca estofado a la cordobesa con patata paja crujiente	18
Dados de solomillo de cerdo ibérico al ajillo	16
Pluma ibérica de bellota, compota de manzana, jengibre y patata rústica	19
Entrecote de vacuno mayor (350gr) madurado 30 días y patata rústica	23
Lomo de vacuno mayor madurado 30 días y patata rústica (800 gr aprx, a compartir)	46

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 pecaol!)   	6
Helados artesanos sin gluten (vainilla con nueces, chocolate con trozos y yogur búlgaro con frutos rojos)  	5,5