EL CASINO de Lebrija
GASTROBAR

PARA COMPARTIR Y NO PERDÉRSELO
FRÍOS

TAPA PLATO

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% *a Cuchillo*

CAÑA DE LOMO DE BELLOTA 100%

LOMITO DE PRESA DE BELLOTA 100%

TABLA DEGUSTACIÓN DE VARIEDADES DE QUESO

VARIADO DE CHACINAS

SALMOREJO CREMOSO *con Huevo y Sal de Jamón*

ANCHOA DE SANTOÑA "00" *con Mantequilla ahumada en Pan Brioche*

MOJAMA DE BARBATE *con Cebolla tierna, Perejil y Aceite de Oliva*

HUEVAS DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA *aliñadas o con Mahonesa*

PICADILLO ANDALUZ *con Melva Canutera y Vinadre D.O. Jerez*

ENSALADILLA

ENSALADA DE TOMATES Y BURRATA *inyectada al Pesto con Albahaca*

ENSALADA DE AGUACATE, MANGO Y LANGOSTINOS

ENSALADA DE QUESO DE CABRA *caramelizado con Frutos Secos escalechados al PX*

PARA COMPARTIR Y NO PERDÉRSELO
CALIENTES

TAPA PLATO

TORTILLA VAGA IBÉRICA *con Jamón Ibérico, Chorizo Ibérico y Salchichón Ibéricos, Habas Baby y Ajetes*

ALCACHOFAS BRASEADAS *con Taquitos de Jamón Ibérico, Huevo frito y Salsa de Foie*

PAN BAO DE COCHINITA PIBIL
con Encurtidos y Mahonesa japonesa

MAXI GYOZAS DE PANCETA Y LANGOSTINOS
con Teriyaki

CROQUETAS *de Caña de Lomo*
con Mahonesa de Jamón

CROQUETAS *de Payoyo con Cebolla caramelizada*
y Mermelada de Frutos rojos

Sin Gluten · Sin Lácteos

Gluten · Pescado Crustáceos · Huevo · Lácteos · Sulfito · F. Secos · Soja · Moluscos · Sésamo · Dióx. Azufre · Apio · Mostaza · Altramuz

DEHESA

TAPA MEDIA PLATO

CARRILLADA IBÉRICA GLASEADA
con Puré de Manzana

CANELÓN DE CARRILLADA
con Jugo de su Guiso y Queso Idiazabal

MILHOJAS DE SOLOMILLO DE CERDO
con Crema de Queso Payoyo / Salsa al Whisky / Mojo Picón

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA A LA BRASA
con Mojo Picón y Chips de Verduras

MAGRET DE PATO *sobre Compota de Manzana y Salsa PX a la Naranja*

ALBONDIGUITAS DE SECRETO IBÉRICO
Premio Albóndiga de Oro Trebujena 2021

HAMBURGUESA DE TXULETA *con Salsa de Cebolla al Oloroso semi Dulce y Queso curado en Pan de Higo Tinto*
Puedes acompañarla con Tomate, Cebolla, Bacon, Cheddar y Lechuga.
**También puedes pedirla Sin Gluten*

** PREGUNTE AL PERSONAL POR NUESTRAS CARNES FUERA DE CARTA*

DEL MAR

TAPA PLATO

CHOCOS FRITOS
**También puedes pedirlos Sin Gluten*

CALAMARITOS FRITOS *sobre Arroz negro y Mahonesa de Lima*
**También puedes pedirlos Sin Gluten*

BACALAO FRITO EN TEMPURA NEGRA CRUJIENTE
con Salsa Tártara

TACOS MEXICANOS con Lubina frita, *Pico de Gallo y Guacamole*

PULPO A LA BRASA *sobre Arroz verde con Mahonesa de Pimentón*

LOMO DE BACALAO AL PIL PIL *con Verduritas de Temporada*

LOMO DE BACALAO *gratinado con suave de Alioli y Tomate casero*

LOMO DE LUBINA A LA SAL *sobre Arroz con Camarones*

Sin Gluten · Sin Lácteos

Gluten · Pescado Crustáceos · Huevo · Lácteos · Sulfito · F. Secos · Soja · Moluscos · Sésamo · Dióx. Azufre · Apio · Mostaza · Altramuz

ATÚN ROJO DE ALMADRABA
GADIRA

* DISPONIBLE SOLO EN FIN DE SEMANA

TAPA PLATO

SERRANITO DE ATÚN *con Pimienta frita, Huevo de Codorniz y Mahonesa japonesa*
**También puedes pedirlo Sin Gluten*

HUEVOS ROTOS CON TARTAR DE ATÚN

CHICHARRONES DE ATÚN

TARTAR DE ATÚN

MORRILLO DE ATÚN ROJO *con Boletus al Oloroso y Parmentier*

Disponemos de Platos para "LOS MÁS PEQUEÑOS"
CONSULTE A NUESTRO PERSONAL

POSTRES CASEROS

COULANT DE CHOCOLATE Y CARAMELO A LA SAL
con Helado de Chocolate Dark

BROWNIE *con Helado de Vainilla*
*SIN GLUTEN

TORRIJA BRIOCHE
con Helado de Vainilla de Madagascar

TARTA DE QUESO CREMOSA

LOTUS 100% *- Tarta, Toppins y Helado de Lotus*

MILHOJAS DE HOJALDRE *con Crema pastelera y Mousse de Lotus*

CATAVINO HELADO DE PASAS Y NUECES *con Vino Dulce Manolito*

Vinos recomendados para acompañar Nuestros Postres
NECTAR PX
CRISTINA MEDIUM

SERVICIO POR COMENSAL
**Disponemos de Pan y Picos sin Gluten*

Sin Gluten · Sin Lácteos

Gluten · Pescado Crustáceos · Huevo · Lácteos · Sulfito · F. Secos · Soja · Moluscos · Sésamo · Dióx. Azufre · Apio · Mostaza · Altramuz