



NUESTRA CARTA

ABACERÍA

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100%

a Cuchillo, con Pan Tostado y Aove

Acorn-Fed Iberian Ham, knife cut, Toast and Aove

CAÑA DE LOMO DE BELLOTA 100%

Loin Reed 100%

LOMITO DE PRESA DE BELLOTA 100%

Tenderloin of Acorn-fed Dam 100%

QUESOS DE LA CASA 🧀

Home Cheeses

· **Cabra Payoya Semicurado**

Payoya goat semi-cured

· **Cabra Payoya Pimentón**

Payoya Paprika Goat

· **Oveja Manchego Curado**

Cured Manchego Sheep

· **Oveja Curado Trufado**

Truffled Cured Sheep

TABLA DEGUSTACIÓN DE QUESOS 🧀

Cheese tasting board

VARIADO DE CHACINAS 🥓

Assorted sausages

TAPEA Y COMPARTE

ENSALADILLA de la Casa 🍷 🐟 🥗 🍷

Home Salad

ENSALADILLA con 🍷 🐟 🥗 🍷

Atún Rojo de Almadraba

Salad with Almadraba Bluefin Tuna and

Japanese Barbecue Sauce

GILDA de la Casa

Home Gilda

SALMOREJO CORDOBÉS 🍷 🥗 🍷

con Huevo, Jamón y Picatostes

Córdoba's Salmorejo with Egg, Ham and Croutons

PIMIENTOS ASADOS con 🐟 🧑 🍷

Melva Canutera y Cebollita Nueva

Roasted Peppers with Melva Canutera and New Onion

HUEVOS DE CHOCO ALIÑADOS

con Pipirrana 🐟 🧑 🍷

PULPO A LA GALLEGA O ALIÑADO

Galician or Seasoned Octopus

BOQUERONES EN VINAGRE 🐟 🧑 🍷

con Aceite de Piparra

Anchovies in Vinegar with Piparra Oil

MEJILLONES GALLEGOS 🧑 🥗 🍷

con Limón y Pipirrana

Galician Mussels with Lemon and Pipirrana

TOSTA DE QUESO PAYOYO 🍷 🧑 🍷 🍷

Y VENTRESCA AL PEDRO XIMÉNEZ

Payoyo Cheese and Tuna Belly toast with Pedro Ximénez

TOSTA DE ALBORONÍA con 🍷 🐟 🍷

Pisto de Calabaza, base de suave

de Alioli, Boquerón y Anchoa

Alboronia Toast with pumpkin ratatouille,

soft aioli base and anchovies

ANCHOA "00" EN REGAÑÁ 🍷 🥗 🍷 🐟

con Aguacate y Cebolla Tierna

"000" Anchovy in Regañá with Avocado and Spring Onion

OCTAVILLO DE ANCHOAS DE SANTOÑA 🧑 🍷

Octavillo of Anchovies from Santoña

ENSALADA DE LA CASA 🐟 🥗 🍷 🧑

con Lechuga, Tomate, Cebolla,

Palmito, Huevo, Atún y Maíz

House Salad with Lettuce, Tomato, Onion,

Heart of Palm, Egg, Tuna, and Corn

ENSALADA DE AGUACATE, MANGO 🥗 🍷 🐟

Y LANGOSTINOS aderezado con 🍷

Chutney de Mango

Avocado, Mango and Prawns Salad seasoned with Mango Chutney

SUGERENCIAS DEL CHEF

TACO DE CHICHARRÓN DE CERDO 🍷 🥗 🍷

con Pico de Gallo

Pork Rind Taco with Pico de Gallo

PATATAS BRAVAS ARRUGÁS

Spicy Potatoes Wrinkle

CROQUETAS de Carbonara 🍷 🥗 🍷 🍷

con Guanciale y Pecorino

Carbonara Croquettes with Guanciale and Pecorino

CROQUETAS de Vaca Rubia 🍷 🥗 🍷 🍷

Blonde Cow Croquettes

SPAGUETTIS DE SEPIA con Salsa Secreta

Sepia's Spaguettis with Chef's Secret Sauce

CAZUELA 4 QUESOS con HUEVO Y JAMÓN

4 Cheese, Egg and Iberian Ham Casserole

DORADA A LA ESPALDA 🐟 🍷

Golden Fish on the Back

SUPREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA 🐟 🍷

con Mantequilla de Limón y Albahaca

Grilled Salmon Loin with Lemon Butter and Basil

ATÚN ROJO DE ALMADRABA

GADIRA

MONTADITO PIRIPI DE VENTRESCA

Montadito Piripi of Ventresca

ATÚN EN TOMATE con Huevo Frito

Tuna In Tomato with Fried Egg

SAAM DE TARTAR SEMIPICANTE

con Virutas de Payoyo 🍷 🥗 🍷

Discharge Saam with Payoyo Shavings

TARTAR DE ATÚN 🥗 🍷

Bluefin Tuna Tartare

AJOBLANCO con Dados de Atún

Ajoblanco with Tuna Cubes

🍷 🥗 🧑 🍷

ARROCES Disponibles en Fin de Semana

ARROZ NEGRO con Puntillitas fritas

Black Rice with fried Puntillitas

ARROZ con Secreto Ibérico, Boletus y Foie 🧑

Rice with Iberian Secret, Boletus and Foie

ARROZ con Carrillada y Setas de Temporada 🧑

Rice with Cheeks and Seasonal Mushrooms

ARROZ con Carabineros 🐟 🐟

Rice with Carabineros

ARROZ con Perdiz al Señorito 🧑

Rice with Partridge in Señorito Style

**Los precios de nuestros Arroces son por persona y se sirven para un Mínimo de 2 Personas.*

**The prices of our rice dishes are per person and they are served for a minimum of 2 people.*

GUISOS CASEROS

CARRILLADA IBÉRICA GLASEADA 🍷 🧑

con Puré de Manzana

Glazed Iberian Cheek with Apple Sauce

CALLOS DE TERNERA 🍷

con Garbanzos

Beef Tripe with Chickpeas

COLA DE TORO 🧑

Bull's Tail

MANITAS DE CERDO 🍷

deshuesadas con Garbanzos

Boneless Pig's Trotters with Chickpeas

DEL MAR

TORTILLA DE CAMARÓN XL

Shrimp Omelette XL

CHIPIRONES EN SU TINTA 🐟 🧑

rellenos de Manitas de Cerdo

Squid in it's Ink Stuffed with Pig's Trotters

GAMBAS AL AJILLO al estilo de El Casino

Garlic Prawns in the style of El Casino

ALBÓNDIGAS DE CHOCO Y GAMBAS en Salsa

Cuttlefish and Prawn Meatballs in sauce

LOMO DE LUBINA al Horno o a la Sal 🐟

con Pil-Pil de Pimientos del Piquillo

y Arroz Salvaje

Sea Bass Loin baked or salted with

Piquillo Pepper Pil-Pil and Wild Rice

PAN BAO NEGRO 🍷 🥗 🍷 🍷

con Pulpo Frito, Huevo de Codorniz

y Mahonesa Japonesa

Black Bao Bread with fried Octopus, Quail egg

and Japanese Mayonaisse

DE LA DEHESA

SERRANITO DE PRESA IBÉRICA 🍷

100% Bellota

JOSÉLITO®

100% Acorn-Fed Iberian Pork Serranito

BROCHETA DE VACA RETINTA 🍷

Retinta Cow Skewer

COSTILLAR DE CERDO 🍷 🧑

A BAJA TEMPERATURA

con Salsa Koreana

Low-Temperature Pork with Korean Sauce

PRESA IBÉRICA 100% Bellota 🍷

a la Brasa

JOSÉLITO®

100% Grilled Iberian Pork

CHULETITAS DE CORDERO LECHAL 🍷

de Segovia

Suckling Lamb Chops from Segovia

LOMO BAJO

DE VACA RUBIA GALLEGA 🍷

Low Loin of Galician Blonde Cow

POSTRES

CANOLO relleno de Arroz con Leche 🍷 🥗 🍷 🍷

CANOLO Stuffed with Rice Pudding

HUEVOS DE PANACOTTA DE 🍷 🥗 🍷 🍷

VAINILLA TAHITÍ con Yema de Mango

Tahiti Vanilla Panacotta Eggs with Mango Yolk

MAXI COOKIE con Crema de Nutella

y Helado de Vainilla 🍷 🥗 🍷 🍷

MAXI COOKIE with Nutella Cream and Vanilla Ice Cream

MOUSSE DE QUESO CREMOSO 🍷 🥗 🍷 🍷

con Núcleo de Fresas

Creamy Cheese Mousse with Strawberry Core

FANTASÍA DE PISTACHO Y 🍷 🥗 🍷 🍷

CHOCOLATE BLANCO

Pistachio and White Chocolate Fantasy

TARTA DE QUESO con Pistachos 🍷 🥗 🍷 🍷

Cheesecake with Pistachios

Disponemos de Platos para

LOS MÁS PEQUEÑOS

CONSULTE A NUESTRO PERSONAL

**We have dishes for "The little Ones"*

Ask Our Staff

SERVICIO POR COMENSAL

**Disponemos de Pan y Picos sin Gluten*

**Service Per Diner. We have Gluten-Free Bread and Breadsticks*



EL CASINO de Lebrija

📍 Plaza de España, 18 · Lebrija · Sevilla

☎ 95 597 20 20

🌐 www.elcasinodelebrija.com

✉ info@elcasinodelebrija.com

Síguenos:

📷 @elcasinodelebrija

📺 El Casino de Lebrija Gastrobar