

Casa Sevilla<sup>1958</sup>

Restaurante

Chef

**Rodrigo Chacón Simón**

## Compartimos

• Jamón Ibérico de Bellota 100% Puro 5J (Selección Privada)	30.00 €	23.00 €
• Caña de Lomo Ibérica de Bellota 5J	23.00 €	15.00 €
• Degustación de Quesos 3 Tipos (Larga Duración y Afinados)	19.00 €	11.00 €
• Anchoas del Cantábrico "00" (Casa Santoña) 6 uds	18.00 €	
• Esturión de Riofrío Templado con Aceite de Oliva Virgen y Huevas de Salmón	28.00 €	
• Carpaccio de Picaña Madurada con Láminas de Parmesano y Escamas de Sal	25.00 €	
• Carpaccio de Gamba Roja	25.00 €	
• Gambón Rojo al Ajillo	29.00 €	
• Carpaccio de Atún con Vinagreta de Soja	28.00 €	

## Clásicos de la casa

• Pulpo Seco	29.00 €	
• Pulpo a la Brasa con Patatas al Horno Gratinadas con Muselina de Ajo	29.00 €	
• Alcachofas Naturales a Baja Temperatura Fritas con Vinagreta de Miel y Piñones y Lascas de Foie	19.00 €	
• Parrillada de Verduras (Con o Sin Jamón)	16.00 €	
• Berenjenas Fritas con Miel de Caña (aparte) Las auténticas desde 1958	11.00 €	6.00 €
• Chipirones Fritos	22.00 €	14.00 €
• Boquerones Fritos al Limón	16.00 €	10.00 €
• Ensaladilla de Marisco con Vieiras y Tobiko Rojo	29.00 €	
• Patatas Rotas con Delicias de Pato y Setas de Temporada y Foie	25.00 €	
• Patatas con Huevos, Bogavante y Trufa Negra	26.00 €	

## Ensaladas

• Ensalada de Pimientos Asados a la Leña con Melva Canutera	16.00 €	
• Tomate Raf o Similar (de Temporada) (Los Martínez)	16.00 €	11.00 €
• Tomate Raf con Pimientos Asados y Ventresca	24.00 €	
• Ensalada de temporada	19.00 €	
• Ensalada Revuelta	15.00 €	
• Ensalada de Burrata con Tomate e Higos Confitados	19.00 €	

Disponemos de pan, harina de celíacos y cerveza para celíacos.  
Consultar los alérgenos al personal de servicio

Precios IVA incluido  
Pan unidad 2.00

## Nuestras Croquetas Caseras

• Croqueta Cremosa con Trocitos de Jamón 5J	2,50 € / ud
• Croqueta con Bechamel de Trufa y Boletus (silvestre)	2,50 € / ud
• Croqueta con Bechamel del Coral de gamba y Carabinero con sus Trocitos	2,50 € / ud

## Mariscos y conchas

• Ostras con Vinagreta de Ponzu	11 € / 2 ud
• Quisquillas de Alborán Plancha o Sal	36.00 € / 200 g
• Almejas Japónicas al Vapor o Salteadas	18.00 €
• Zamburiñas Gratinadas	5.60 €

## Arroces (mínimo 2 personas) (mediodía)

*La Paella es un plato sencillo y a la vez, difícil de elaborar. Sus ingredientes son modestos y su carácter muy popular. Su receta tiene su origen en el campo y en el mar, convirtiéndole en un plato contundente y delicioso.*

• Arroz con Confitado de Pato, Setas de Temporada y Foie	25.00 € / persona
• Arroz Seco Socarrat con Sepia, Rape y Gamba Roja (Senyoret, Todo pelado)	20.00 € / persona
• Arroz con Pulpo y Gamba Roja Variedad: Bomba	24.00 € / persona
• Arroz con Verdura y Pollo de Corral (Meloso) Variedad: Senia	19.00 € / persona
• Arroz Negro con Sepia y Gamba (Meloso) Variedad: Senia	20.00 € / persona
• Arroz Caldoso de Bogavante y Gamba	32.00 € / persona
• Fideua de Pescado y Marisco	22.00 € / persona
• Fideua de Presa Ibérica 5J	22.00 € / persona

## Salazones y conservas

AQUÍ  SANTOÑA

• Ostras Ahumadas	18.00 €
• Sardina Marinada	9.00 €
• Mejillón Gigante	7.00 €
• Berberechos de las Rías Gallegas	11.00 €
• Zamburiña en salsa de Vieira	7.00 €

## Emilia

• Navajas al natural grandes	9.00 €
• Mejillones Escabeche en Aceite de Oliva	14.00 €

Consultar los alérgenos al personal de servicio

Precios IVA incluido

## De la lonja a la mesa

- Chuletillas de Rodaballo a la Brasa 25.00 €
- Gallo Pedro Plancha o Frito 65.00 € / kg
- Calamar en Aceite de Oliva Virgen (550-600grs) 29.00 €
- Salmonetes al Suquet 28.00 €
- Cocochas de Bacalao al Pil-Pil 29.00 €
- Bacalao a la Almeriense 26.00 €
- Tataki de Atún Rojo 29.00 €
- Tartar de Atún Rojo 29.00 €
- Rape en Salsa de Almendras y Gamba Roja 27.00 €
- Lomo de Bacalao Gratinado con Muselina de Ajo 26.00 €
- Salmón a la Naranja con Miel de Romero 28.00 €
- Filete de Lubina a la Sal con Hojas de Acelga 25.00 €
- Cherna (Mero) Frita con Ajo Blanco Negro 28.00 €
- Morrillo de Atún a la Brasa con Encebollado de Canela 29.00 €
- Lenguado Limpio en Supremas a la Naranja 550 grs/ud 33.00 €
- Sashimi de Atún Rojo con Pomada de Mango y Aliño de Yuzu y Miel 29.00 €

## De la lonja para compartir

- Gallineta de Roquetas 1,3 Kg aprox. 68.00 € / Kg
- Mero o Abadejo de Costa 1,3 Kg aprox. 68.00 € / Kg
- Brótola de Roca 1,5 Kg aprox. 48.00 € / Kg
- Elaboración: frita, plancha, a la mediterránea o a la bilbaína
- Lecha de Alborán 1 kg 57.00 € / Kg
- Elaboración: plancha o a la bilbaína

Precios IVA incluido



**Nuestra Atún**  
**PETACA CHICO**  
FISH & SEAFOOD EXPORT



Cocinando desde 1958

## I + D + i

En Casa Sevilla contamos con cultivo propio. Un amplio repertorio de productos frescos cosechados en nuestros campos.

En pleno centro de Almería, un Oasis Mediterráneo perfecto para los más exigentes es la propuesta de "Casa Sevilla", con largos años de experiencia en el sector de la restauración.

¿Su especialidad? La comida artesana y tradicional, y platos llenos de sabor, en los que el producto de temporada y de gran calidad, hacen que lo especial sea lo cotidiano, por su frescura y elaboración de siempre.



## Nuestros colaboradores



Central de Carnes



Este establecimiento cumple con la normativa en cuanto a información al consumidor sobre Seguridad Alimentaria: Alérgenos

REGLAMENTO 1169/2011  
SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA  
FACILITADA AL CONSUMIDOR



## Carnes de los pastos a las dehesas

- Paletilla de Cabrito al Horno 29.00 €
- Steak Tartar de Vaca hecho a Cuchillo 28.00 €
- Solomillo de Vaca a la Brasa 30.00 €
- Entrecot de Vaca Gallego (400grs aprox. a 100€/Kg) 35.00 € aprox.
- Presa de Cerdo Ibérica de Bellota 100% Puro 5J 26.00 €
- Solomillo de Buey a la Mantequilla Café de Paris 32.00 €
- Solomillo de Buey con su Medallón de Foie y Reducción de Pedro Ximénez 32.00 €
- Cochinillo Segoviano Asado a Baja Temperatura 29.00 €
- Tataki de Presa 5J 28.00 €
- Chuletillas de Cabrito Lechal a la Brasa 29.00 €
- Rabo de Ternera Guisado con Setas 28.00 €
- Carrillera de Cebón de Angus al Oporto (exclusivo en Casa Sevilla) 29.00 €

Consultar los alérgenos al personal de servicio



Central de Carnes

- Cebón de Carne (exclusivo en Casa Sevilla)

## Puchero del día (olla caliente)

15.00 €

Precios IVA incluido

Elaboramos nuestro pan de forma artesanal, mediante masa madre.

