

## Español

—Partiendo de nuestro recetario andaluz con toques modernos, plasmamos una cocina personal, honesta en un ambiente relajado y creado para disfrutar.



## English

—Based on our Andalusian recipes with modern touches, we create a personal, honest cuisine in a relaxed atmosphere created to enjoy.



### Entrantes fríos

<b>Ensaladilla</b> de langostinos con mayonesa de galeras	4.5 € / 9.9 €
<b>Matrimonio</b> alboronia, anchoa OO y boquerón en vinagre	4.8 €
<b>Tosta de steak tartar</b> con mayo kimchi	4.8 €
<b>Tomates seleccionados</b> Aliño 8.5 € / Bonito 11 € / Anchoas OO 12.5 €	
<b>Mojama atún</b> extra isla cristina con almendras fritas	50 gr. 6.5 € / 100 gr. 12 €
<b>Salchichón ibérico de bellota</b>	50 gr. 5 € / 100 gr. 10 €
<b>Tabla de quesos</b> acompañado de uvas y mermelada casera	50 gr. 6 € / 150 gr. 16 €

### Entrantes calientes

<b>Zamburiñas al ajillo</b> con su toque de alioli.	3 € ud.
<b>Croquetas de jamón ibérico</b>	3 ud. 5.8 € / 6 ud. 11.5 €
<b>Buñuelos de bacalao</b> con alioli de ajo negro	3 ud. 6 € / 6 ud. 12 €
<b>Tortilla de patatas</b> hecha al momento	7.8 €
<b>Puntillitas fritas</b> con base de pimientos asados, huevo frito y tartufata	7.5 € / 15 €
<b>Gambas al ajillo</b>	11 €
<b>Canelón de carrillada</b> pure de manzana, lascas de parmesano y almendra curry	9.8 €

### Arroces

<b>Arroz de ibéricos</b> con costilla ibérica glaseada	14 €
<b>Arroz negro</b> de calamar y pulpo acompañado de alioli	14 €

### Carnes

Acompañadas de patatas baby con hierbas aromáticas, pimientos y salsa mojo picón.

<b>Presa ibérica</b>	220 gr. 20 €
<b>Medallón de solomillo de vaca</b>	200 gr. 26 €
<b>Lomo bajo</b>	400 gr. 27 €
<b>Chuletero de vaca</b> 15 días maduración	500 gr. 32 €

### Pescados

<b>Escabeche tradicional</b> zanahoria, cebolla, ajo y laurel, pescado según temporada	10.5 €
<b>Calamar</b> frito entero o a la brasa con escalivada, alioli y mojo cilantro	350 gr. 20 €
<b>Pulpo a la brasa</b> con causa limeña y salsa mojo picón	200 gr. 23 €
<b>Lomo de corvina</b> a la brasa, vichyssoise y calamares del campo	19 €

### Pregunta por nuestros fuera de carta

### Postres caseros

<b>Tarta de queso</b> al horno cremosa en el interior, chocolate blanco y caramelo	6 €
<b>Torrija caramelizada</b> de pan brioche, infusión de leche, canela y cítricos con helado de vainilla	6 €
<b>Tarta de la abuela</b> flan, chocolate y galleta	6 €

### Cold Starters

<b>Potato salad</b> with prawns and mantis shrimp mayo	4.50 € / 9.90 €
<b>Cantabrian anchovy</b> on toast and marinated fresh anchovy	4.80 €
<b>Steak tartare</b> on toast with kimchi mayo	4.80 €
<b>Selected tomatoes</b> Dressed 8.50€ / With tuna 11 € With anchovies OO 12.50 €	
<b>Cured tuna loin</b> "Isla Cristina" with fried almonds	50 gr. 6.50 € / 100 gr. 12.00 €
<b>Bellota ibérico ham</b> cured sausage	50 gr. 5.00 € / 100 gr. 10.00 €
<b>Cheese board</b> with grapes and and house made jam	50 gr. 6.00 € / 150 gr. 16.00 €

### Hot starters

<b>Galician scallops</b> with garlic and a touch of alioli	3.00 € each.
<b>Ibérico ham croquettes</b>	3.00 each. 5.8 € / 6 each. 11.50 €
<b>Cod fritters</b> with black garlic alioli	3.00 each. 6 € / 6 each. 12.00 €
<b>Spanish potato omelette</b> made to order	7.80 €
<b>Small fried squid</b> on a bed of roasted peppers, topped with fried egg and truffle sauce	7.50 € / 15.00 €
<b>Prawns in garlic</b>	11.00 €
<b>Braised pork cheek cannelloni</b> with apple purée, parmesan shavings, almond curry	9.80 €

### Rice

<b>Ibérico rice</b> with glazed pork rib	14.00 €
<b>Black rice</b> squid and octopus, served with alioli	14.00 €

### Meat

Served with herbed baby potatoes, peppers and mojo picón sauce.

<b>Ibérico pork shoulder</b>	220 gr. 20.00 €
<b>Beef tenderloin medallion</b>	200 gr. 26.00 €
<b>Beef sirloin</b>	400 gr. 27.00 €
<b>Beef rib eye</b> aged 15 days	500 gr. 32.00 €

### Fish

<b>Traditional escabeche stew</b> with carrot, onion, garlic and basil, seasonal fish	10.50 €
<b>Whole squid - fried or grilled</b> with alioli and mojo cilantro sauce	350 gr. 20.00 €
<b>Grilled octopus</b> with causa limeña and mojo picón sauce	200 gr. 23.00 €
<b>Grilled sea bass loin</b> in vichyssoise sauce served with deep fried onions and peppers	19.00 €

### Ask for the specials of the day

### House made desserts

<b>Baked cheese cake</b> white chocolate and caramel	6.00 €
<b>Caramalised brioche infused</b> with milk, cinnamon and citrus with vanilla ice cream	6.00 €
<b>Flan</b> with chocolate and cookie	6.00 €

Opcional: Servicio de aceitunas, pan artesano, regañá. 1.60 € / PAX. IVA. incluido.  
Si no lo desea, comuníquelo.

instagram: @lacayetanasevilla  
www.lacayetanasevilla.com

Optional: Service of olives, artisan bread and crackers. 1.60 € / PAX. VAT. included  
If you do not want the bread service, do not hesitate to let the staff know.