



La Capocha

Av. de la Sabiduría, 25,
41927 - MAIRENA DEL ALJARAFE (Sevilla)
Tlf.: 954 963 663

Para abrir boca

Ensaladilla de gambón

4,80 / 8,00

Salmorejo con su guarnición

jamón y huevo

3,80 / 7,00

Ensalada de tomate
burratina, salsa pesto y
helado parmesano

12,00

Ensalada la Capocha

Espinaca frita, queso de cabra,
langostino, anacardo
y salsa china.

12,50



Lo que no puede faltar

Huevos rotos la capocha
patatas fritas, jamón, huevo frito de corral,
lagartito y pimientos de padrón
14,50

Patatas Bravas
6,50

Nachos con guacamole, queso cheddar, pico de gallo
y carne deshilachada de cochinita píbil
7,80

Delicias de La Capocha
boniato frito con alioli negro y miel de caña
6,50

Risottazo de boletus con tartufata,
parmesano y presa a la brasa
6,50 / 12,00

Wok de pollo
fideos jumbo con verduritas
tiernas y pollo a la brasa
8,50

Risotto de nuestra carrillada
6.50 / 12,00

Torpedos de langostino Satay (4 uds)
rebozado en pango con salsa de sweet chili
6,00

Camembert con mousse de membrillo
y mermelada de frutos rojos
5,00

Degustación de croquetas
jamón, cola de toro y queso de cabra
con verduras (12 uds.)
14,50

Croquetas (4 uds. - 8 uds.)
jamón, queso de cabra con verduras
o cola de toro.
5,50 / 10,00



Con huevos y pan

Pimentada la capocha, anillas de calamar,
pimientos asados y huevo frito de corral

14,50

Tosta La capocha

pan artesano, mayonesa, berenjenas,
pimientos asados, anchoas y huevos de codorniz.

5,50 / 10,00

Tablita de quesos Apolonio (4 uns)

5,20

Mini burguer de retinto, queso de cabra
y cebolla caramelizada

7,50



De la costa

Choco frito de Huelva
6,00 / 12,00

*Chipirón plancha dos texturas con puré
de zanahoria y salsa verde*
8,50

Cazón en nuestro adobo
5,50 / 10,00

*Lagrimitas de pulpo
con salsa mayochili*
6,50

*Atún vuelta y vuelta con guacamole
y verduras escalfadas a la plancha*
7,50 / 12,00

*Tataki de atún rojo
con salsa agríduce*
8,50 / 12,50

*Bacalao Confitado con muselina
de ajo frito sobre crema de espinacas*
8,50



La Caperucha

De la granja a la brasa

*Solomillo de cerdo
con salsa al whisky*
5,50 / 10,00

*Nuestra famosa carrillada al chocolate
con puré de patatas y queso fundido*
5,80 / 12,00

*Lomo de ternera 120 gr., con carbonara
de "GALLETA LOTUS"*
8,50

*Rollito ibérico:
solomillo, bacon, parmesano,
espárragos con salsa de queso*
6,00 / 11,00

*Ave rellena:
pechuga de pollo, bacon, óregano
y salsa carbonara*
8,50

*Flamenquín XL de Vaca Madurada,
2 quesos y cebolla caramelizada*
14,00

Entrecot de Ternera a la brasa 350 gr.
21,50

Presa ibérica a la brasa 200 gr.
18,00

Lagrimitas de pollo con salsa mostaza y miel
6,00 / 10,50



DESSERT

Muerte por chocolate

5,00

Chocolate blanco y zanahoria

5,00

*Queso horneado
con helado de vainilla*

6,50

*Coulant
con helado de vainilla*

6,50

Bola de helado de vainilla

2,00

Pan y Picos 1,20€ por persona

Suplemento salsas 1,00€



BEBIDA

	Copa	Doble		Copa	Botella
Refresco 350 ml	2,60		Ramón Bilbao Crianza Tempranillo 14 meses	3,50	18,00
Refresco 237 ml	2,30		Ramón Bilbao		22,00
Agua	2,00		(Edición limitada) Tempranillo 15 meses		
Zumos	1,80		RIBERA		
Tinto de verano	3,00				
Cerveza cortada	2,00	3,00	Casajus Tempranillo 6 meses	3,20	16,00
Copa cerveza	2,20	3,20	Manso Tempranillo 3 meses	3,00	15,00
Vermut	3,00		Melior Tempranillo 6 meses	3,50	18,00
			Matarromera Crianza Tempranillo 12 meses		30,00

CERVEZA -7º

1925 Alhambra	3,20
Corona	3,00
Modelo Rubia	3,00
Modelo Negra	3,00
Stella Artois	3,00
Budweiser	3,00
Sin gluten Mahou	3,00
Radler Alhambra	3,00
Mahou tostada 0,0	3,00
Alhambra sin	3,00
Mahou 5 Estrellas	3,00
Mahou Reserva	3,20
Leffe	3,00

TINTOS

ANDALUCES	Copa	Botella	
Descalzos viejos robles	3,00	16,00	CAVA
Garnacha, Syrah, Merlot 6 meses			Grimau
DE TORO			
Angelitos negros	3,00	18,00	
Tinta de Toro 6 meses			
RIOJA			
Hacienda Grimón crianza	3,20	16,00	Manzanilla
Tempranillo, Garnacha y Grasino 14 meses			Dulce Cepa Bosquet

BLANCOS

VERDEJO	Copa	Botella
Cría Cuervos 100% verdejo	3,20	16,00
Suvignon Blanc 100% verdejo	3,20	16,00
ALBARIÑO		
Dos amigos 100% albariño	3,20	16,00
Martín Codax 100% verdejo	3,50	18,00
SEMIDULCES		
Seducción Semidulce	3,20	16,00
Esencia 27 Semidulce	3,00	15,00
Yllera 5.5 Frizzante	3,00	15,00
CHAMPAGNE		
Gobillard Tradición		36,00

OTROS

	Copa	Botella
Manzanilla	1,80	12,00
Dulce Cepa Bosquet	2,20	14,00
Codorníu Mini	4,50	
Scavi&Ray		25,00

la capocha

la capocha gastro&tertulia	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADOS	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	AZÚCRES Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUICES
ENSALADILLA GAMBÓN	X	X	X	X										
SALMOREJO	X		X											
ENSALADA DE TOMATE		X						X	X					
ENSALADA LA CAPOCHA	X			X			X					X		
PIMIENTADA	X		X	X										
TOSTA LA CAPOCHA	X		X	X										
TABLITA QUESOS AP.	X						X	X						
MINI BURGUET	X		X				X					X		
HUEVOS ROTOS L. CAP.			X											
PATATAS BRAVAS	X													
DELICIAS LA CAPOCHA	X													
RISOTTAZO BOLETUS							X		X				X	
WOK POLLO	X						X							
RISOTTO CARRILLADA	X							X		X			X	
TORPEDO LANGOSTINO	X		X	X			X						X	
QUESO CAMEMBERT	X		X					X		X				
LAGRIMITAS POLLO	X		X					X						
CROQUETAS JAMÓN	X		X					X						
CROQUETAS COLA TORO	X		X					X						
CROQUETAS QUESO CABRA	X		X					X						
SOLOMILLO CERDO		X						X					X	
CARRILLADA	X						X						X	
AVE RELLENA		X					X							
ROLLITO IBÉRICO	X		X					X						
FLAMENQUÍN	X		X					X						
LOMO LOTUS	X		X					X		X			X	
ENTRECOT TERNERA	X		X					X		X				
PRESA IBÉRICA														
CHIPIRÓN HUELVA	X				X									
CHOCO FRITO	X				X									
CAZÓN ADOBO	X				X									
LAGRIMITAS PULPO	X		X	X										
ATÚN PLANCHA			X										X	
TATAKI ATÚN	X				X		X		X				X	
BACALAO ALIOLI					X				X					
MUERTE POR CHOCOLATE	X		X		X		X		X					
CHOCOLATE B. Y ZANAH.	X		X		X		X		X					
QUESO	X		X		X		X		X					
COULANT	X		X		X		X		X					

PREGUNTAR POR GLUTEN Y LÁCTEOS EN SALSAS