



*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 pibil  
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 burger 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 agri dulce*

*8,50 / 12,50*

*Bacalao Confitado con muselina  
de ajo frito sobre crema de espinacas*

*8,50*



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

## 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

## BLANCOS

### VERDEJO

	Copa	Botella
Cría Cuervos 100% verdejo	3,20	16,00
Suvinon 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
---------------------	--	-------

### CAVA

Grimau		16,00
--------	--	-------

## TINTOS

### ANDALUCES

	Copa	Botella
Descalzos viejos robles	3,00	16,00
Garnacha, Syrah, Merlot 6 meses		

### DE TORO

Angelitos negros	3,00	18,00
Tinta de Toro 6 meses		

### RIOJA

Hacienda Grimón crianza	3,20	16,00
Tempranillo, Garnacha y Grasino 14 meses		

## OTROS

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



## PREGUNTAR POR GLUTEN Y LÁCTEOS EN SALSAS