



Exprime la vida al máximo

Av. de San Juan, 13 41927
Mairena del Aljarafe, (Sevilla)

WWW.RESTAURANTECASALIMON.ES

Abacería

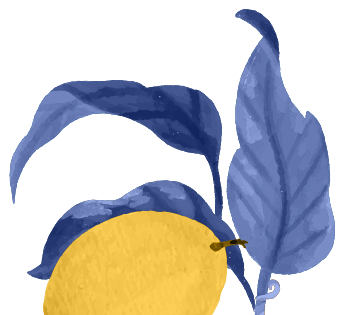
Jamón 100% ibérico de bellota Gabriel Castaño /0/	13€/50gr - 24€/100gr
Lomito de presa de bellota /0/	11€/50gr - 21€/100gr
Salchichón de bellota /0/	5€/50gr - 10€/100gr
Caña de lomo de bellota /0/	10€/50gr - 19€/100gr
Chorizo Vela picante de bellota /0/	4,5€/50gr - 9€/100gr
Tabla de chacinas de bellota (jamón, caña de lomo, salchichón y chorizo picante) /0/	21€/30gr por producto
Queso de oveja curado con cabello de ángel /7/	5€/50gr - 10€/100gr
Queso de cabra payoya , miel y frutos secos /7/8/	5€/50gr - 10€/100gr
Queso afinado de cabra florida WELL DONE de Sevilla /1/7/8/11	6€/60gr - 12€/120gr
Queso La Peral de Asturias /7/	6€/50gr - 12€/100gr
Tabla de quesos (cuatro variedades con frutos secos) /1/7/8/	21€
Octavilla de Anchoas Yurrita /4/	9€/ud
Mojama de atún con almendras y aove /4/8/	6€/35gr - 12€/70gr

Para compartir

Terrina de foie con tostas y confitura casera /1/8/11/12/	18€/90gr
Conchas del día /12/13/ - Le informaremos en mesa -	
Papas aliñás con melva /4/12/	5€/M - 10€/P
Ensalada de tomates y calabacín con burrata y vinagreta de pistachos y tomate seco /7/8/12/	14,5€
Ensaladilla de gambas a la manzanilla /2/3/12/	6€/M - 11,5€/P
Salmorejo con gelatina de px y manzana ácida /1/12/	5,5€
Steak tartar de vaca con crema de amontillado /1/3/4/6/7/10/12/	17€
Cruasán de tartar de atún con mayo de Sriracha /1/3/4/6/8/10/11/12/13/	7€/2uds.
Puerro confitado con salsa romesco /8/10/12/	8€
Tiradito de corvina sobre mango picante /4/12/	16,5€
Pastela de pollo con dátiles, ciruelas, pasas y frutos secos /1/3/8/	7,2€
Chorizo criollo a la parrilla con papas fritas y chimichurri /6/12/	5€/ud.

Fritos

Croquetas de jamón /1/3/7/	5€/4ud. - 10€/8ud.
Lagrimitas de pollo al limón, miel y mostaza /1/3/10/12/	6€/M - 11€/P
Buñuelos de bacalao con alioli de membrillo /1/3/4/12/	7€/M - 13€/P
Cartucho de calamar de potera con mayo de pimentón /1/3/12/13/	12€/M - 22€/P
Taquitos de merluza al limón con mayo de oloroso /1/3/4/6/12/	12€
Gambas de leche con pimientos asados y huevo campero /1/2/3/12/	13,5€
Huevos camperos con patatas /3/	8€
Huevos camperos con patatas y chorizo picante de bellota /3/	11€
Huevos camperos con patatas y jamón /3/	14€



casalimón

Arroces y pastas

Arroz meloso de cola de toro 21€/pax
y boletus /12/

Arroz meloso de carabineros 24€/pax
bautizado al amontillado
/2/4/12/13/

*Tiempo aproximado de elaboración: 30 minutos,
mínimo para 2 personas, precio por comensal.
- Solo al mediodía -*

Papardelle de gambas al ajillo 13,8€
y huevo frito /1/2/3/12/

Yakisoba de secreto de bellota 16,7€
/2/3/4/6/9/10/11/12/13/

Lasaña de choco y calamares 13€
con salsa tinta
/1/2/3/4/7/12/13/

Pescados

Pescado del día de nuestras costas 59€/Kg
/4/12/ - Le informaremos en mesa -

Lubina de estero a la brasa /4/ 46€/Kg
Guarniciones a elegir: verduras del día,
ensalada de la huerta o patatas
panaderas /12/ 3,5€

Corvina a la sanluqueña 19,5€
con alcachofas y langostinos
/2/ 3/4/12/

Cazuela de pescado a la marinera 21€
/2/4/12/13/

Carnes

Medio pollo al carbón 12,6€
con piri-piri y patatas fritas /12/

Lomo de vaca Simmental 29€
con patatas fritas y salsa de
pimienta verde /7/10/12/

Panecillo de carrillada 10€/2uds.
al oloroso y foie plancha
/1/3/7/10/12/

Presa de bellota con patatas y
mojo picón /1/12/ 30€

Hamburguesa de vaca con crema 13,8€
de queso camembert, cebolla
caramelizada y salsa búrguer
/1/3/7/10/12/

Postres

Tarta de limón y merengue /1/3/7/ 6,7€

Tocino de cielo con helado, nata 10€
montada y caramelo de PX
/3/7/12/

Tarta de queso al horno con coulis 7,2€
de frutos rojos /3/7/

Coulant de chocolate con helado 8€
/3/6/7/8/12

Carro de helados

Helado de chocolate y vainilla 4€
(dos bolas) /1/3/7/

Turrón /3/7/8/ 6€

Kinder bueno /1/3/7/8/ 6€

Luis Felipe /3/7/ 7€

Inés rosales /1/3/7/ 6€

Limón /3/7/ 6€

Mango y maracuyá /3/ 6€

Mandarina/0/ 6€

Bola extra 3,5€

0 Sin alérgenos / 1 Gluten / 2 Crustáceos / 3 Huevos / 4 Pescado / 5 Cacahuets / 6 Soja / 7 Lácteos
8 Frutos Secos / 9 Apio / 10 Mostaza / 11 Sésamo / 12 Sulfitos / 13 Moluscos / 14 Altramuces

Pan y picos /1/ 1,7€/pax

Todos los precios incluyen IVA

Chef: José María Hernández Romero

Coctelería

MINI GIN & TONIC /12/	5€
MOJITO Ron Bacardi + hierbabuena + azúcar + lima + soda /12/	8€
PALOMA Tequila + soda de pomelo /12/	8€
CHILI MARGARITA Tequila Cruzplata + Licor de chiles San Rojo + triple seco + lima /12/	8€
BLOODY MARY JEREZANO Vodka + oloroso + zumo de tomate + limón + salsa Lea & Perrins + Tabasco + sal + pimienta /12/	8€
NEGRONI ANDALUZ Ginebra Larios 12 + amontillado + vermú + Campari /12/	8€
LIMÓN LIMONERO Cóctel del día /3/12/	8€
ESPRESSO MARTINI Vodka + Kahlúa + café /12/	8€

*Pregunte por nuestra
recomendación del día*

Pide la carta de vinos y consulta nuestra bodega.

Tenemos **vino en porrón** de la casa, una selección especial de **Colonias de Galeón** (Sevilla) para **Casalimón**. Vino de pueblo.