



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/	12€/50gr - 23€/100gr
Lomito de presa de bellota /0/	11€/50gr - 21€/100gr
Salchichón de bellota /0/	5,5€/50gr - 10€/100gr
Caña de lomo de bellota /0/	10€/50gr - 19€/100gr
Chorizo Vela picante de bellota /0/	4€/50gr - 8€/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/	6€/60gr - 12€/120gr
Queso azul Airas Moniz /7/	9€/50gr - 17€/100gr
Tabla de quesos (cuatro variedades con frutos secos) /1/7/8/	21€
Octavilla de Anchoas Yurrita /4/	9€
Mojama de atún con almendras y aove /4/8/	6€/35gr - 12€/70gr

Para compartir

Terrina de foie con tostas y confitura casera /1/11/12/	18€/90gr
Conchas del día /12/13/ - Le informaremos en mesa -	
Ensalada de tomates ecológicos con melva, menta y albahaca /4/12/	10€
Tiradito de corvina con cebolla encurtida y salmorejo de naranja /1/4/6/12/	15€
Ensaladilla de langostinos a la manzanilla /2/3/12/	5,5€/M - 10€/P
Pastela de pollo con dátiles, ciruelas, pasas y frutos secos /1/3/8/	7,2€
Steak tartar de vaca con crema de amontillado /1/3/4/6/7/8/10/11/12/	17€
Parrillada de Verduras de temporada con jamón /9/	16€
Puerro confitado con salsa romesco /8/12/	8€
Chorizo criollo a la parrilla con papas fritas y chimichurri /6/12/	4,8€/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 txangurro con alioli de azafrán /1/2/3/12/13/	9€/6ud. - 16€/12ud.
Calamar de potera frito con patatas y pimentón /1/3/12/13/	12€/M - 22€/P
Taquitos de merluza al limón /1/3/4/6/12/	12,8€
Huevas de merluza con mayonesa de oloroso /1/3/4/12/	9€/M - 16€/P
Huevos camperos con patatas y chorizo picante de bellota /3/	11€
Huevos camperos con patatas y jamón /3/	14€
Huevos camperos con patatas /3/	8€



casalimón

Carnes

Arroces y pastas

Arroz meloso de cola de toro y boletus /12/	21€/pax
Arroz meloso de carabineros bautizado al amontillado /2/4/12/13/	24€/pax
Fideuá de chipirones y langostinos /1/2/4/12/13/	19€/pax
Arroz de costillita ibérica y judías verdes /12/	18€/pax
Arroz del señorito /2/4/12/13/	19€/pax

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

Papardelle de gambas al ajillo y huevo frito /1/2/3/12/	13,8€
Yakisoba de secreto de bellota /4/6/9/10/11/12/13/	16,7€

Pescados

Calamar de potera a la brasa con crema de tomate y aceite de albahaca /12/13/	32€
	19€
Corvina a la sanluqueña con alcachofas y langostinos /2/4/12/	
Lubina de estero a la brasa /4/	46€/Kg
Pescado del día de nuestras costas /4/12/ - Le informaremos en mesa -	58€/Kg
Guarniciones a elegir: verduras del día, ensalada de la huerta o patatas panaderas /12/	3,5€

Brocheta de presa de bellota y mojo picón /12/	23€
Hamburguesa de vaca con cebolla caramelizada, crema Camembert y patatas bravas /1/3/7/12/	13,8€
Medio pollo al carbón con piri-piri y patatas fritas /12/	12,6€
Lomo de vaca Simmental con patatas fritas, cherry y pimientos de Padrón /0/	27,5€
Pierna de cordero lechal con panaderas /12/	27€
Carrillada de cerdo con puré de boniato y muselina de ajo asado /1/7/10/12/	14€
T-bone de vaca con patatas y pimientos asados al carbón /0/	88€/kg

Postres

Tarta de limón y merengue /1/3/7/	6,7€
Tocino de cielo con helado, nata montada y caramelo de PX /3/7/12/	10€
Tarta de queso al horno con frutos rojos /3/7/	7,2€
Coulant de chocolate con helado /1*helado/3/6/7/8/12/	8€

Carro de helados

Helado de chocolate y vainilla (dos bolas) /1/3/7/	4€
Turrón /1/3/7/	6€
Kinder bueno /1/3/7/8/	6€
Luis Felipe /3/7/	7€
Inés rosales /1/3/7/	6€
Limón /1/	6€
Mandarina /0/	6€

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 8€
Ron Bacardi + hierbabuena +
azúcar + lima + soda /12/

PALOMA 8€
Tequila + soda de pomelo /12/

CHILI MARGARITA 8€
Tequila Cruzplata + Licor de chiles
San Rojo + triple seco + lima /12/

BLOODY MARY JEREZANO 8€
Vodka + oloroso + zumo de tomate
+ limón + salsa Lea & Perrins +
Tabasco + sal + pimienta /12/

NEGRONI ANDALUZ 8€
Ginebra Larios 12 + amontillado
+ vermú + Campari /12/

LIMÓN LIMONERO 8€
Cóctel del día /3/12/

ESPRESSO MARTINI 8€
Vodka + Kahlúa + café /12/

*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.