el CAIRO
RESTAURANTE

Información y reservas: 954 213 089
C/Reyes Católicos 13, Sevilla 41001
www.elcairorestaurante.com
Info@elcairorestaurante.com

MENÚ 1

Primer plato, por cada 4 comensales.

Surtido de chacina ibérica
Ensalada de aguacates con langostinos
Croquetas de jamón serrano ibérico de bellota
Pimientos rellenos de salmón y gambas con crea de carabineros

Segundo plato, a elegir por cada comensal

Lomos de salmón con salteado de gambones y arroz con verduras
Lomos de bacalao al horno con patatas y verduras
Presa ibérica a la parrilla de carbón de encina
Bolitas de ibérico con salsa al limón
Arroz caldoso a la marinera

Postre: Café y Repostería de la casa
Bebida y pan

P.V.P.: 42€ (10 % I.V.A. incluido)

MENÚ 2

Primer plato, por cada 4 comensales.

Surtido de chacina ibérica
Ensaladilla de gamba blanca
Surtido de pescadito frito (puntillitas, cazón en adobo, tiritas de chocos, taquitos de bacalao y calamares del campo)
Coquinas de Isla Cristina al Jerez

Segundo plato, a elegir por cada comensal

Pez espada al oloroso con jamón serrano y gambones
Lomitos de dorada con gambas blancas al ajillo y verduras frescas
Presa ibérica a la mostaza antigua
Entrecot de ternera al carbón vegetal
Arroz caldoso con carabineros

Postre: Café y Repostería de la casa
Bebida y pan

P.V.P.: 45€ (10 % I.V.A. incluido)

MENÚ 3

Primer plato, por cada 4 comensales.

Surtido de chacina ibérica
Ensalada Salas (cogollos de Tudela, salmón ahumado, queso de cabra, pimientos asados, anchoas del cantábrico y langostinos de Sanlúcar)
Tortillitas de camarones del bajo Guadalquivir
Coquinas al Jerez

Segundo plato, a elegir por cada comensal

Rodaballo gallego a la pimienta rosa
Lomo de mero salteado con boletus y espárragos verdes
Lomo de buey gallego a la parrilla de carbón de encina
Solomillo de buey con champiñones y jamón al oloroso
Arroz caldoso con almejas y rodaballo

Postre: Café y Repostería de la casa
Bebida y pan

P.V.P.: 48€ (10 % I.V.A. incluido)

MENÚ 4

Primer plato, por cada 4 comensales.

Ensalada de esturión con timbal de verdura
Pimientos del piquillo rellenos de jamón, langostinos y crema de gambas.
Foie de pato con reducción de Pedro Ximénez y almendras
Taquitos de merluza de pincho fritos

Segundo plato, a elegir por cada comensal

Lomo de bacalao fresco confitado con verduras
Brocheta de rape con risotto y boletus
Solomillo de ternera lechal
Chuletita de cordero lechal
Arroz caldoso con langostinos de Sanlúcar

Postre: Café y Repostería de la casa
Bebida y pan

P.V.P.: 51€ (10 % I.V.A. incluido)

MENÚ 5

Primer plato, por cada 4 comensales.

Surtido de chacina ibérica
Langostinos de Sanlúcar
Foie de pato con reducción de Pedro Ximénez y almendras
Taquitos de rape a la romana

Segundo plato, a elegir por cada comensal

Lomo de salmonete de roca al río viejo
Lomo de corvina a la sanluqueña
Lomo de novillo a la parrilla
Brocheta de solomillo de ternera con surtido de verduras al horno
Arroz caldoso con bogavante

Postre: Café y Repostería de la casa
Bebida y pan

P.V.P.: 53€ (10 % I.V.A. incluido)

MENÚ 6

Primer plato, por cada 4 comensales.

Surtido de chacina ibérica
Ensalada de ahumados
Foie de pato con reducción de Pedro Ximénez y almendras
Almejas de carril al Jerez y gambas blancas

Segundo plato, a elegir por cada comensal

Filete de lenguado maniere
Lomo de pargo al horno con juliana de verduras y tomate natural
Solomillo de ternera lechal al perigoux
Lomo de buey
Arroz caldoso con carabineros

Postre: Café y Repostería de la casa
Bebida y pan

P.V.P.: 57€ (10 % I.V.A. incluido)

MENÚ 7

Primer plato, por cada 4 comensales.

Jamón ibérico de bellota D.O
Caña de lomo ibérica
Gambas blancas extra
Langostinos de Sanlúcar
Foie de pato
Ensalada templada con Chatxca y pasta fresca

Segundo plato, a elegir por cada comensal

Besugo a la pinta
Turbante de lenguado y langostinos con salsa de Moet
Lechón crujiente con jugo de mostaza Dijon
Steak tartar
Arroz caldoso con bogavante y carabinero

Postre: Café y Repostería de la casa
Bebida y pan
(Nota: este menú incluye a la bodega de vino de reserva de Rioja y Ribera del Duero)

P.V.P.: 69€ (10 % I.V.A. incluido)

En todos los menús, los precios indicados son por persona e incluyen el 10% de I. V.A.
La bebida será una botella de vino blanco o tinto por cada 4 comensales y 3 bebidas por persona (agua, refresco, cerveza, fino o manzanilla)

Podrá degustar postres artesanales y satisfacer su paladar con las mejores marcas de vino y las principales denominaciones de origen conservados en bodegas climatizadas.

Estamos a 50 metros de la Real Maestranza de Caballería.

Cómodos accesos

Para más información o para la configuración de otros menús, estaremos encantados de atenderles en el teléfono de contacto 954 213 089 (preguntar por Iván Salas o Francisco Páez)

el CAIRO
RESTAURANTE

Compromiso de calidad desde 1977