

el ZUELO

de Triana

MENÚ DEGUSTACIÓN TASTING MENU

ENTRANTES STARTERS

- **Mini salmorejo cordobés** (1, 3)
Typical Salmorejo from Cordoba (1,3)
- **Mini cazuela de espinacas con garbanzos** (1)
Mini spinach and chickpeas casserole (1)
- **Mini huevos rotos con txistorra** (1, 3)
Mini potatoes with fried eggs and chorizo (1,3)

POSTRE DESSERT

- **Mini piña colada**
Mini piña colada

PRINCIPALES MAIN COURSES

- **Brochetita de rape con patata panadera** (1,4)
Monkfish skewer with pan-fried potatoes (1,4)
- **Milanesa de picaña** (1, 3)
Breaded beef sirloin (1,3)
- **Mini cazuela de lingüini a la carbonara con panceta ibérica** (1, 3, 7)
Mini casserole of linguine carbonara with Iberian pancetta (1,3,7)

Una bebida incluida (Consultar: Agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto, etc.)

One drink included (Options: Mineral water, soft drinks, beer, white wine, red wine, etc)

28 € por persona (IVA incluido)

28 € per person (VAT included)

*Los productos señalados contienen alérgenos o pueden contener trazas
The indicated products contain allergens or may contain traces*

- | | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|---|---------------------------------|
| 1. Gluten
Gluten | 4. Pescado
Fish | 7. Lácteos
Dairy | 10. Mostaza
Mustard | 13. Moluscos
Mollusks |
| 2. Crustáceos
Shellfish | 5. Cacahuetes
Peanuts | 8. Frutos cáscara
Nuts | 11. Granos sésamo
Sesame seeds | 14. Altramuces
Lupin |
| 3. Huevos
Eggs | 6. Soja
Soy | 9. Apio
Celery | 12. Dióxido azufre y sulfitos
Sulphur dioxide and sulphites | |

