

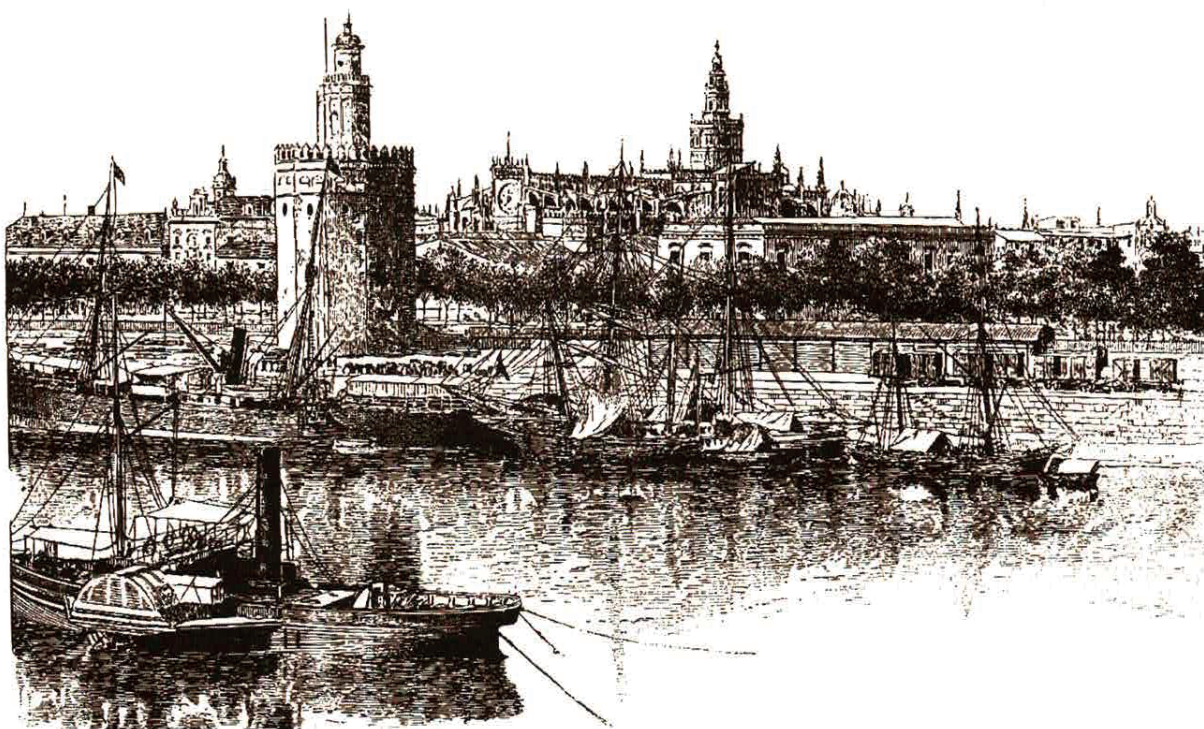


MARIATRIFULCA

EST. 1922

Notre bâtiment date de 1922, lorsque le Marquis de Olasso créa une compagnie de bateaux à vapeur reliant Séville à Sanlúcar, battant pavillon noir à croix rouge. Comme base, il construisit ce qu'on appellerait la « Station Pont de Triana », disposant d'un quai dans les sous-sols où s'achetaient les billets. Bien que les trajets aient lieu toute l'année, le trafic augmentait l'été, lorsque Sanlúcar devenait la « Plage de Séville ».

Non loin de là, là où se trouve aujourd'hui le Pont du Cinquième Centenaire, existait une plage fluviale très fréquentée pour se rafraîchir dans le Guadalquivir. La rive gauche, proche d'Héliopolis, accueillait familles et amis autour de sardines, glaces et boissons fraîches. En revanche, la rive droite attirait une clientèle de réputation douteuse, populaire auprès des marins. C'est là qu'une auberge tenue par María, surnommée « Trifulca » pour son tempérament, rendit célèbre « La plage de Maria Trifulca ».



SOLTANDO AMARRAS

PAIN DE CAMPAGNE AFFINÉ, OLIVES ÉPICÉES ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA (4, 8) 2,50 € P.P.

JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA 100 % "LAZO" (100 gr) (4) 16,00 € / 29,00 €
Servi avec pain au levain, AOVE et origan.

LOMITO DE PRESA IBÉRIQUE DE BELLOTA 100 % (80 gr) (4) 12,00 € / 22,00 €

FROMAGE DE BREBIS AU LAIT CRU AVEC TRUFFE NOIRE (120 GR) (8) 12,00 € / 20,00 €

VIEUX MANCHEGO AOP (120 GR) (8) 11,00 € / 19,00 €
Avec cheveux d'ange.

ANCHOVIS SALÉS IMPÉRIAUX (4, 8, 11) 4,00 €/1UD
Avec beurre à la truffe et pain brioché.

ASSOCIATION D'ANCHOIS ET DE BOQUERONES (4, 11, 13) 7,00 €/1UD
Sur toast de pain cristal, salmorejo et poivron del piquillo.

GILDA SPÉCIALE DE THON ROUGE (11, 13) 9,00 €/1UD
Avec piparra, boquerón au vinaigre, tomate séchée et olive épicée.

TOAST DE THON ROUGE (4, 7, 11, 12, 13) 8,50 €/1UD
Mayonnaise d'aubergine rôtie et huile au romarin.

BRIOCHE DE FOIE GRAS (4, 7, 13) 6,50 €/1UD
Avec coulis de fruits rouges.

BOQUERONES AU VINAIGRE, AOVE ET PERSIL (4, 11) 17,00 €
Servis avec pain rustique grillé.



ENTRÉES

SALADE RUSSE AVEC VENTRÈCHE DE THON ROUGE EN DEUX TEXTURES (7, 11, 13) 13,00 €
Mayonnaise maison et AOVE.

POMMES DE TERRE ASSAISONNÉES (11, 13) 12,00 €
Avec melva canutera et oignon doux.

TOMATE DE SAISON (6, 13) 14,00 €
Avec vinaigrette de laitue assaisonnée.

FLEUR D'ARTICHAUT (11, 13) 9,00 €/1 UD
Confite avec parmentier de manioc et viande séchée de wagyu.

CROQUETTES CRÉMEUSES DE GAMBON (4, 5, 7, 8) 7,00 € 3 UDS / 14,00 € 6 UDS

CROQUETTES CRÉMEUSES DE CÔTELETTE (4, 5, 7, 8) 7,00 € 3 UDS / 14,00 € 6 UDS

CHAMPIGNONS AVEC GRATON DE THON, ŒUF FRIT (4, 7, 11, 13) 18,00 €

FRUITS DE MER ET CRUDITÉS

HUÎTRE FRANÇAISE MARENNE-OLÉRON N° 2 NATURE (9) 5,50 €

COQUILLE SAINT-JACQUES (7, 9, 13) 9,50 €/1 UD
Avec crème de pomme de terre et pancetta ibérique.

CARPACCIO DE VENTRÈCHE DE THON (7, 11, 13) 20,00 €
Avec sauce piémontaise et câpres frites.



TARTARE DE THON ROUGE AVEC CRÈME D'AJOBLANCO (6, 11, 12, 13) 24,00 €
Avec touche piquante de wasabi kizami.

PALOURDES À L'AIL ET AU PALO CORTADO (9, 13) 24,00 €
Avec pousses d'épinards fraîches.

CREVETTES BLANCHES DE HUELVA (200 gr) (5) 28,00 €
Cuites, à l'ail ou grillées.

GAMBAS ROUGES DE LA CÔTE DE LUMIÈRE AU SEL (100 gr) (5) 19,00 €

GAMBA ROUGE AVEC ŒUF FRIT ET POMMES PAILLES (5, 7) 24,00 € P.P.
Avec sauce truffée (pour 2 personnes).

RIZ

CREMOSO

RIZ CRÉMEUX À LA BURRATA (2, 4, 5, 8, 12, 13) 16,00 € P.P.
Avec champignons et légumes de saison (min. 2 pers).

CALDOSO

RIZ CAMPAGNARD (2, 4, 5, 8, 12, 13) 20,00 € P.P.
Filet mignon de porc, fèves et asperges sauvages.

RIZ AUX GAMBA ROUGE (5, 13) 26,00 € P.P.

(Prix par personne, minimum 2 personnes)

POISSONS

CALAMAR DE POTERA (6, 8, 11) 25,00 €
Avec crème de foie et noix de cajou.

SOLE AU PIL PIL (env. 500 gr) (11, 13) 26,00 €

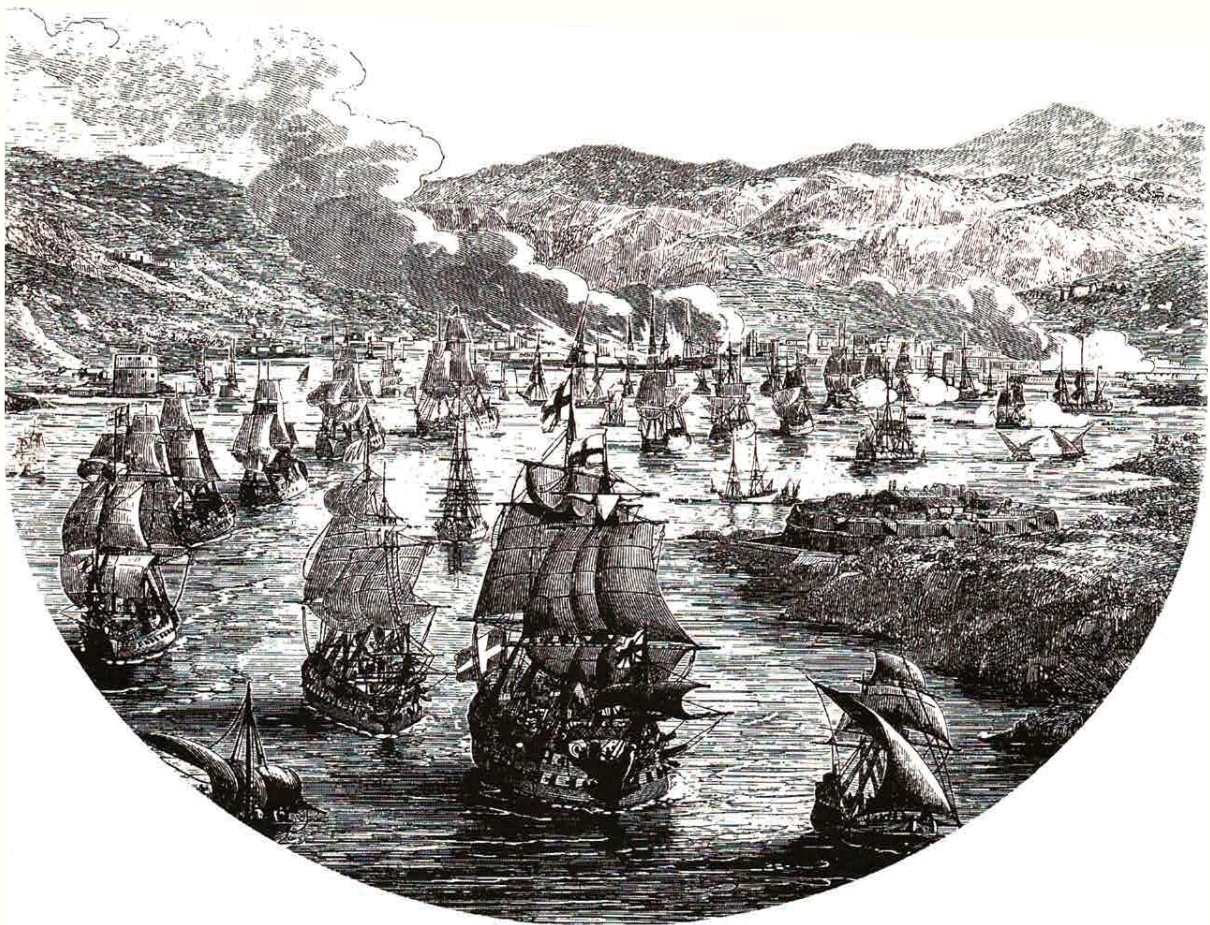
BAR MARINÉ FRIT ENTIER (4, 11, 13) 26,00 €

MERLU DE LIGNE EN SAUCE VERTE (6, 11, 13) 25,00 €
Avec praliné de pois.

LOIN DE THON D'ALMADRABA (6, 11, 13) 25,50 €
Avec sauce escabèche et oignons frits.

POISSON DU MARCHÉ 70,00 €/Kg
Au sel, au four ou en pil pil.

Selon la pêche du jour...



VIANDES

PLUMA IBÉRIQUE AU BRANDY (6, 8, 13)
Avec pommes de terre baby au thym citron.

22,00 €

FILET DE VACHE FINLANDAISE (200 gr) (4, 8, 13)
Laqué à l'amontillado, parmentier de pommes de terre.

25,00 €

ENTRECÔTE DE VACHE FINLANDAISE (300 gr)

36,00 €

CÔTE DE VACHE FRISONNE
30 jours de maturation. (1 kg environ)

70,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE FRITES

3,00 €

POMMES DE TERRE TRUFFÉES

3,50 €

LAITUE ROMAINE AVEC OIGNON FRAIS

3,00 €

PETITS LÉGUMES SAUTÉS

3,50 €

DESSERTS

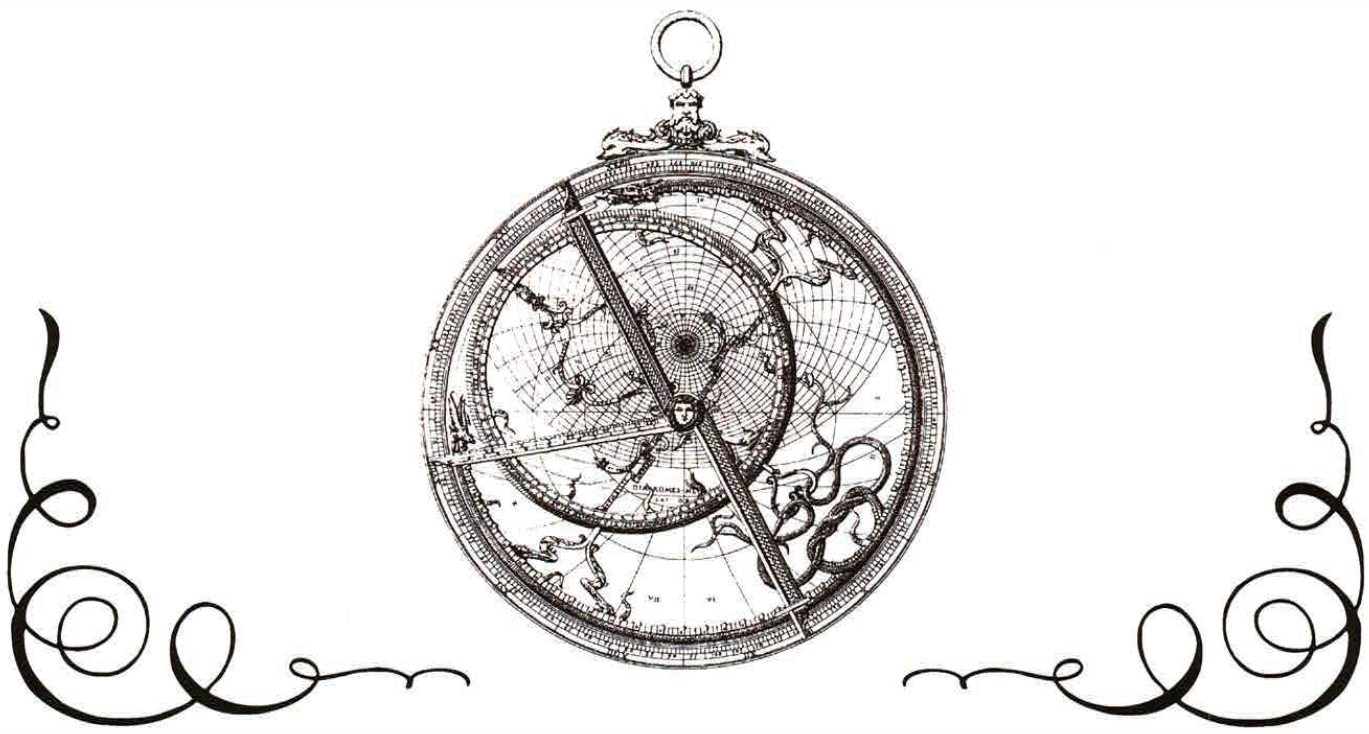
PAIN PERDU BRIOCHÉ CARAMELISÉ (4, 7, 8) 9,00 €

GÂTEAU AU FROMAGE DE CHÈVRE (7, 8) 8,00 €

NIDS DE CHOCOLAT BLANC, PANNA COTTA VANILLE, CRÈME DE MANGUE ET BROWNIE (4, 7, 8) 8,00 €

GÂTEAU DE GRAND-MÈREA (4, 7, 8) 8,00 €
Chocolat et Biscuit.

LINGOT DE CHOCOLAT ET ORANGE SÉVILLANE (8) 7,00 €



1. ALTRAMUCES
2. APIO
3. CACAHUETES
4. GLUTEN
5. CRUSTACEO
6. PULITOS CON CÁSCARA
7. HUEVOS
8. LÁCTEOS
9. MOLUSCOS
10. MOSTAZA
11. PESCADO
12. SOJA
13. DIOXÍDO DE AZÚFRE Y SULFITOS
14. SESAMO

IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS | ALL PRICES INCLUDE VAT

VI

