



Nuestro edificio data de 1922, cuando el Marqués de Olasso impulsó una compañía de barcos de vapor que unía Sevilla con Sanlúcar de Barrameda, navegando bajo una bandera negra con cruz roja.

Como sede de la compañía, se levantó la conocida Estación Puente de Triana, dotada de muelle propio en los bajos del edificio, desde donde partían los viajes fluviales.

Aunque el servicio operaba durante todo el año, era en verano cuando la actividad alcanzaba su mayor intensidad, convirtiendo Sanlúcar en el refugio estival de los sevillanos, conocida entonces como la “Playa de Sevilla”.

Muy cerca de aquí, a orillas del Guadalquivir, existieron playas fluviales donde la ciudad buscaba alivio frente al calor y donde floreció una animada vida social ligada al río.

En la orilla izquierda, próxima a Heliópolis, se reunían familias y grupos de amigos en un ambiente popular y festivo.

La orilla derecha, por su parte, desarrolló un carácter más libre y nocturno, vinculado a la intensa actividad portuaria.

Fue en este contexto donde un célebre ventorrillo, regentado por una mujer de fuerte personalidad conocida como María Trifulca, dio nombre a La Playa de María Trifulca, un lugar recordado tanto por su cocina como por el singular ambiente que lo rodeaba.

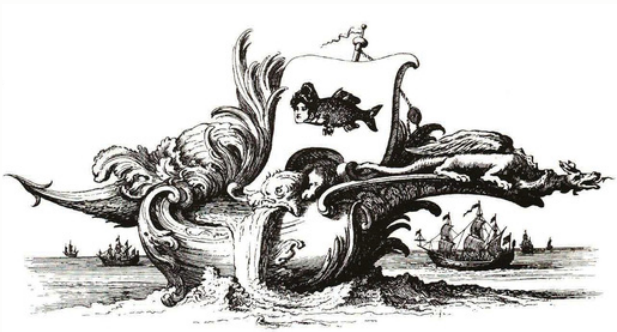


SOLTANDO AMARRAS

Jamón ibérico de bellota 100% “Lazo”, cortado a cuchillo de 48 meses Loncheado al momento para que su grasa se funda lentamente, acompañado de un molletito calentito con AOVE 4	16 60g 29 100g
Lomito de presa ibérica de bellota 100% “Lazo”, curación lenta en bodega Curada con paciencia en los aires de la sierra de Huelva. Sabor redondo y un recuerdo final a frutos secos y campo húmedo.	14 60g 25 100g
Tabla de quesos, un recorrido por la geografía andaluza a través de sus quesos Olavidia cremoso / Payoyo / Gran Resv. oveja / Queso oveja trufado Acompañados de tostadas de pan de hogaza, frutos secos y cabello de ángel. * Todos los quesos están pasteurizados 4-6-8	15 80g 26 160g
Bikini de steak tartar con foie micuit y trufa rallada Pan brioche tostado con un tartar de vaca nacional, foie y trufa fresca 4-7-8-10-11-12	16
Anchoa artesanal en salazón con mantequilla (2 ud) Sobre pan brioche tostado 4-8-11	8
Matrimonio de anchoa y boquerón, pimiento del piquillo y salmorejo (2 ud) El equilibrio entre la sal del Cantábrico y el vinagre de Jerez. Un clásico sevillano en pan cristal 4-11-13	14
Tosta de atún rojo de almadraba “Gadira” Tosta de masa madre, con tartar de descargamento, crema de berenjena asada y mayonesa de soja 4-11-12-13	10
Torrija templada de frutos rojos y foie (2 ud) Foie marcado sobre pan de torrija con coulis de frutos rojos, un bocado goloso y refinado 4-7-13	16

Pan de hogaza de Domi Vélez 4
Horneado en piedra, acompañado de aceite de oliva virgen extra sin filtrar de aceituna Hojiblanca
Doña Ursula de aceites Martín Berrocal

2,5 p.p



NAVEGANDO

Ensaladilla tradicional de atún rojo15

Cremosa, con tartar de descargamento, piparra y mayonesa ligera . Tradición sevillana reinterpretada.
7-11-13

“Coctel de Langostinos”, como antaño18

Langostinos, merluza, huevo, lechuga romana y salsa rosa
4-5-7-11-12-13-14

Tomate de verdad13

Tomates carnosos con vinagreta de lechuga romana, straciatella y tomate seco
8-13

Croquetas de jamón ibérico “Lazo”9,6 | 14

Bechamel de leche fresca de oveja y aroma inconfundible a ibérico. El sabor de la tradición
4-7-8

Croquetas cremosas de gambas rojas9,8 | 15

Con un tartar suave que despierta el paladar.
4-5-7-8

Alcachofa sobre crema de parmesano y yema curada11

Asada a la parrilla, con parmesano y un toque de trufa que realza el ahumado y su textura
4-7-8

FONDEANDO

Ostra Gillardeau nº2 al natural5,5

Servida al natural, directamente de Marennes-Oléron. Textura carnosa, sabor yodado y final dulce
9 Recomendamos acompañarlo con un shot de Grey Goose por un suplemento de 4,5€

Ostra Gillardeau nº2 a la brasa6

Braseada en el Josper con holandesa gratinada que le da ese punto ahumado
7-8-9

“ LA LATA ”, tartar de carabineros, caviar Amur Beluga 15g32

Con pan carasatu para untar
4-8-11

Vieiras gratinada al Josper9

Con cebolla confitada y una suave muselina de palo cortado
8-9-11-13

Gambas blancas templadas24

Peladas de cuerpo con un aceite templado de ajos, guindilla y pimienta, “poco hechas”
5

Almejas gallegas XL al palo cortado25

Salsa de mantequilla y brotes tiernos de espinacas
9-13

Duo de tartar de atún rojo de almadraba “Gadira”26

Dos partes, ventresca y descargamento con un ajoblanco de anacardos y aceite de kizami wasabi
4-6-11-12-13

Carabineros con patatas y huevos fritos38

Colas de carabineros al ajillo y patatas fritas con un par de huevos camperos
5-7

”LA SIEGA”

Arroz caldoso de carabineros y langostinos	28
El más emblemático. Fondo de carabineros, arroz “Molino de roca” en su punto y sabor profundo al mar	
5-11-13	
Arroz meloso campero con solomillo ibérico y verduras	23
Sabores de cortijo, arroz redondo “Molino de roca” con ibérico, habitas baby y espárragos trigueros	
2-4-5-12-13	

*Precio por persona, mínimo 2 personas, solo servimos 1 tipo de arroz por mesa

FAENANDO

Merluza camaronera	18
Interpretación gaditana, rebozada en tortillita de camarones	
4-5-7-11	
Corvina a la bilbaína	25
Marcada en la brasa, terminada con una bilbaína emulsionada y un praliné de ajos asados	
11-13	
Solomillo de atún rojo “rossini”	27
Lacado con salsa del jugo de su espinazo, escalope de foie flambeado y una crema de calabaza	
2-6-11-12-13	

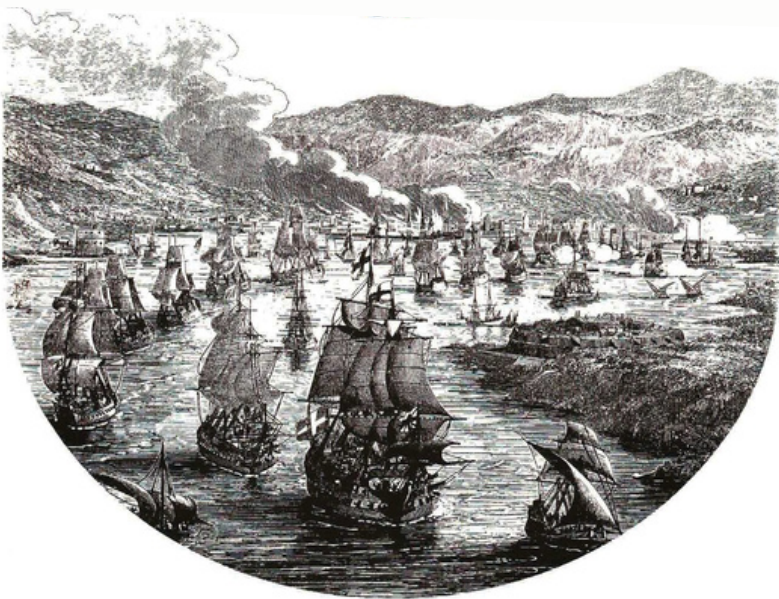
LONJA	
Selección diaria de mercado, cocinada según su mejor versión:	
al Josper con Bilbaína	13
Frito a la Gaditana	4
al Pil-pil	13
a la Sal	
Calamar	13
Pargo	4
Lubina	13
Dorada	13
70 / kilo	
Mero	13
Lenguado	4
Rodaballo	13
Salmonete	13
85 / kilo	
Alistados, nuestra gamba roja de Huelva	20 / 100g
Langostinos Pablo Romero, abiertos con Aove	17 / 100g
Cigalas de costa	18 / 100g
Carabineros de Huelva, con holandesa	19 / 100g
5-7-8	

TIERRA A LA VISTA

Canelón de pollo picantón asado con trufa Napado con una salsa suave de boletus 4-7-8-13	19
Pluma ibérica en salsa de mantequilla e hierbas Carne jugosa a la brasa, acompañada por una salsa mítica de mantequilla e hierbas con patatas fritas 8-10-13	25
Meloso de carrillera de ternera Con su fondo de vino dulce y verduras baby 13	20
Solomillo de vaca finlandesa Corte noble y tierno de vaca finlandesa, a la parrilla sobre una suave crema de patata y jugo reducido 8-13	26
Ribeye de Angus 500gr aprox Corte de lomo alto con un marmolado de grasa que le aporta ternura y jugosidad	35
Chuleta Gallega de vaca frisona 900gr aprox Corte de vacuno con hueso, infiltrada de larga maduración y sabor intenso	75

GUARNICIONES

Patatas fritas y pimientos del padrón 4	Patatas horneadas con Aove	Pimientos del piquillo confitados
4,5	4,5	5



ATRACANDO

Torrija caramelizada de brioche con helado de leche merengada	10
Nuestra interpretación del postre más querido de Sevilla. Crujiente por fuera, cremosa por dentro	
4-7-8	
Tarta de queso cremosa al horno trufada	9
Textura fundente, punto salado y aroma a trufa negra que redondea el conjunto	
7-8	
Milhojas de nata	8
Hojaldre crujiente, relleno con nata montada al punto justo y acabado con azúcar glas	
4-7-8	
Tarta de la abuela	9
La de siempre, chocolate, flan y galletas	
4-7-8	
Nidos de chocolate blanco	7
Con mango y tierra de chocolate	
4-6-7-8	
Helado de pistacho con crema de cacao y pasta kataifi	9
4-6-7-8-12	
Petit-fours	6
Bombones y gominolas	
6-8	



Junto a los platos ofrecidos indicamos los alimentos que causan alergias o intolerancias: 1 Altramuces; 2 Apio; 3 Cacahuetes; 4 Gluten; 5 Crustáceo; 6 Frutos secos de cáscara; 7 Huevos; 8 Lácteos; 9 Moluscos; 10 Mostaza; 11 pescados; 12 Soja; 13 Sulfitos; 14 Sésamo. Si desea más información sobre la presencia de alérgenos, póngase en contacto con nuestro personal, que estará encantado de ayudarle. El pescado servido crudo ha sido sometido a congelación a -20°C durante al menos 24 horas en cumplimiento de la normativa de prevención de anisakis.