
Carta restaurante

Casa Chico

Restaurante · Eventos



Cocina tradicional
Arroces y carnes a la brasa

Casa Chico

Entrantes

Plato de jamón Premium **P 23,90€/xx gramos**

Surtido de chacina **16,90€**

Tomates aliñados de temporada **5,20€**

Salmorejo tradicional con ventresca y aceite de oliva **T 3,90€**

Ensaladilla casera (puede variar) **T 3,60€ · P 6,80€**

Pastel frío de atún y aguacate con salsa cóctel **P 4,80€**

Papas a la brava **T 4,20€ · P 7,80€**

Rulo de queso de cabra con miel y mermelada **T 4,20€**

Cazuela de gambas al ajillo **T 5,90€ · P 9,20€**

Croquetas caseras variadas **T 3,20€ · P 7,80€**

Wok de verduras con tallarines de fideos chinos y salsa de soja **P 6,40€**

Panes de la casa

Jamón y salmorejo **6,20€**

Rulo de queso de cabra y mermelada de tomate **6,20€**

Atún con cebolla caramelizada (...) **8,20€**

Algo creativo

Tataky de atún en costra de sésamo con salsa agridulce **T 5,20€ · P 9,20€**

Bacalao frito en costra de almendras y salsa tártara **T 4,20€ · P 9,20€**

Raviolis crujientes de atún y marisco con mahonesa de miel, mostaza y toque de albahaca **T 5,20€ · P 9,20€**

Provolone al horno con orégano y pimentón sobre salsa de tomate **P 6,20€**

Secreto de Grey **T 6,20€**

Algo verde

Ensalada mixta de toda la vida **7,90€**

Ensalada de pollo (*Base de mezclum de lechuga, tomate cherry, pollo asado y salsa de miel y mostaza*) **8,90€**

Ensalada de queso de cabra (*Base de mezclum de lechuga, queso de cabra, nueces, tomatitos cherry y soja texturizada*) **8,90€**

Parrillada de verduras **14,20€**

Casa Chico

Pastas y huevos

Risotto de temporada **P 7,40€**
Pasta fresca del día (Pregunten) **P 6,20€**
Huevos rotos con jamón **P 9,20€**
Revuelto de bacalao dourado **P 7,20€**
Revuelto serrano de la casa **P 7,20€**
Revuelto cortijero (patatas, cebolla, cebolla, pimiento y jamón) **P 8,20€**

Pescados

Plancha y horno

Chipirón a la plancha **T 4,90€ · P 9,20€**
Lomo de bacalao confitado y crema de ajos **P 9,20€**
Lomito de atún a la plancha con salsa al brandy **T 4,90€ · P 9,40€**
Zarzuela de merluza y marisco **P 9,20€**

Pescaito frito (De la costa de Huelva)

Chocos fritos **T 4,20€ · P 8,60€**
Puntillitas **T 3,20€ · P 8,60€**
Adobo sevillano **T 3,90€ · P 7,20€**
Trío de pescaito frito (Tres cartuchitos surtidos) **P 11,20€**

Nuestros guisos caseros

Garbanzos con langostinos **6,90€**
Menudo de ternera **6,90€**
Carrillada de cerdo ibérico al pedro Ximénez **8,60€**
Bacalao con tomate **9,20€**
Migas camperas al estilo de Gerena **7,60€**
Cola de toro **10,90€**

Salsas: mojo picón, whisky, teriyaky, roque + **0,60€**

Casa Chico

Carnes a la barbacoa

Cerdo ibérico

Solomillo al whisky, teriyaki, roquefort o carbonara **T 5,40€**

Solomillo de cerdo (*Corte procedente de la parte lumbar, entre las costillas*)
P 10,80€

Presa (*Corte jugoso y sabroso junto a la paleta, parte del cabecero del lomo*)
P 13,90€

Pluma (*Corte de forma triangular de la parte posterior del lomo*)
P 10,80€

Parrillada de cerdo ibérica (*Surtido de nuestras carnes incluyendo además:
lagartito, chorizo y huevo frito*) **P 16,90€**

Carrillera de cerdo al toque del chef (*Corte magro de carne que se extrae de los
dos lados inferiores de la mandíbula del animal. En nuestra casa se mima su
preparación, en momentos la hacemos al Pedro Ximénez, con toque de canela.
Pregúntanos*) **P 8,60€**

La tapita (*6 huevos fritos, pimientos verde, carne ibérica (+500gr), chorizo o
jamón*) **P 38,00€**

Ternera

Consulte nuestras sugerencias

Cordero

Chuletitas, brazuelo y pata de cordero al horno

Menú infantil 1 **P 4,20€**
Nuggets, mini hamburguesa y patatas fritas

Menú infantil 2 **P 4,80€**
Lomo, croquetas y patatas fritas

Pechuga de pollo a la plancha con patatas **P 4,20€**

Para los más pequeños

Casa Chico

Nuestros arroces

En este apartado de nuestra carta queremos dar a conocer a nuestra clientela nuestros tipos y variedades de arroces.

Para nosotros es un placer transmitir a vuestros paladares la delicadez con la que trabajamos en este magnífico manjar.

Deciros, que toda esta variedad la pueden elegir **por platos individuales**.

El grano del arroz utilizado en nuestra cocina, es de variedad **bomba**. Este al tener gran capacidad para absorber grandes cantidades de caldo, da el mejor resultado sin pasarse.

Cada uno de estos arroces, están cocinados con un fondo y caldo mimado para la fusión de sabores intensos y peculiares. **No** están terminados en horno ya que para nuestro entender, esto lo seca demasiado.

- Arroz mixto con pollo y verduras **8,40€/pax**
- Arroz ibérico **9,40€/pax**
- Arroz con langostino (caldoso o meloso) **12,40€/pax**
- Arroz negro con alioli, gambas y chipirones (un manjar de nuestra cocina) **10,10€/pax**
- Arroz de presa ibérica, queso (36 meses curación) y cebolla caramelizada **14,00€/pax**
- Arroz caldoso con carabineros **13,40€/pax**
- Arroz con carrillera (no tiene palabras) **10,10€/pax**
- Arroz de cola de toro en su jugo (para los amantes de los sabores intensos) **10,70€/pax**
- Arroz con bogavante nacional (solo por encargo y precio según mercado)

Postres caseros

Tarta de galletas, dulce de leche y nata **P 4,20€**

Tarta de flan con chocolate y galletas (*la de cumpleaños de toda la vida*)
P 4,00€

Tres chocolates **P 4,20€**

Pregunten por nuestros ricos postres caseros

Casa Chico

Vinos blancos y otros



	Copa	Botella
Rosados		
Barbadillo	2,00€	11,20€
Blancos		
Castillo de San Diego (Barbadillo)	2,50€	11,80€
Blanco de blanco (De la tierra de Cádiz)		15,30€
Sábalo (Ecológico de Cádiz)		
<i>Preguntar por disponibilidad y precios</i>		
Señorío de Heliche	2,00€	9,30€
Rueda		
Vega real (Verdejo)	2,50€	11,60€
Analivia (Verdejo)	2,20€	11,50€
Protos (Verdejo)		13,90€
Caraballas (Ecológico)		16,90€
Frizantes de moda		
Ny Hood	2,00€	9,60€
Cantos 5	2,20€	10,80€
Riojas		
Arnegui (Crianza)	2,00€	11,80€
Marqués de Abengoa (Crianza)	2,50€	14,20€
Beronia (Crianza)	2,50€	14,80€
Azpilicueta		15,50€
Ramón Bilbao		15,20€
Marqués de Riscal (<i>Preguntar</i>)		24,80€
Imperial (<i>Preguntar</i>)		47,20€
Marqués de Bengoa Reserva 2015		17,20€
Riberas del Duero		
Cuarto Creciente	2,50€	13,20€
Condado de Oriza	2,50€	13,20€
Yllera		14,20€
Claus		12,30€
Protos	3,20€	16,50€
Finca Resalso		18,40€
Hito		18,40€
Mayorazgo		16,20€
Vizcarra		17,20€
Emilio Moro		27,20€
Vinos de autor y somontano:		
3404 (Somontano)	2,00€	10,20€
Nude		19,20€
Toro (<i>Preguntar</i>)		
Andaluces		
Quadis (Crianza de Cádiz. Espectacular)		16,90€
Zarco (Ecológico de Pilas)		17,20€

Casa Chico

Espumosos

ESPUMOSO (Para todo tipo de comidas)

Copa

Botella

Beta Sur

11,20€

Olorosos y manzanillas

OLOROSOS Y MANZANILLAS

Manzanilla Solear
Olorosos (Preguntar)

2,00€

9,80€

*Disponemos de vinagres de Jerez para las ensaladas
Consulten nuestras sugerencias*

Cervezas

Águila sin filtrar barril (Vaso)
1/5 de Cruzcampo
Cruzcampo Gran Reserva
Alcázar
Cruzcampo sin gluten
18/70 La rubia
Heineken sin
Heineken normal
Amstel Oro

2,50€
1,30€
2,80€
2,80€
2,80€
2,50€
2,50€
2,50€
2,60€

Consulten las cervezas de barril según temporada

¿Has probado nuestra selección de carne de ternera?

Razas

• FRISONA •

Es la raza más común en todo el mundo. Una vez que ha finalizado el ciclo lechero, es un ejemplar que engorda con suma facilidad, puede llegar a tener gran cantidad de grasa intramuscular.

Edad: entre 4 y 6 años / Peso canal: > 350kg / Maduración: +20 días / Cata: es una carne agradable en boca, sabor suave y aroma fino.

• RUBIA

• GALLEGA

La vaca de los paisajes de Galicia. Difícil pasar por nuestra tierra y no encontrar alguno de estos ejemplares. Facilidad para el engorde y buena adaptación al clima gallego.

Edad: entre 6 y 8 años / Peso canal: > 380kg / Maduración: +40 días / Cata: es una carne sabrosa en boca, con cierta dureza y aroma potente.

• TURINA

Una de las razas más importantes de Portugal junto con la Frisona Portuguesa y Frisona negro berrenda de Holanda. Alimentada con grandes cantidades de maíz, es sin duda una de las razas portuguesas a tener en cuenta.

Edad: Superior a 6 años / Peso canal: > 400kg / Maduración: +40 días / Cata: sabor intenso, aroma fino y con mucha grasa intramuscular.

• BLACK ANGUS •

Procedente del ganado vacuno nativo salvaje sin cuernos del norte de Escocia. Formas suaves, contornos redondeados, facilidad de terminación y sin acumulaciones excesivas de grasa, además de una buena masa muscular.

Superior a 5 años / Peso canal: > 320kg / Maduración: +30 días / Cata: carne veteadada de alta calidad por su ternura, jugosidad y sabor suave.

Cortes

RIB-EYE

Corte superior de la costilla y la carne de ambos lados.



TOMAHAWK

Filete con hueso de las costillas anteriores.



CHULETA

Corte de carne situado justo encima de las costillas.



ENTRECOT

Corte de carne de lomo bajo sin hueso de la región dorsal.



A faint, light-colored illustration of a fork, a knife, and a spoon, arranged vertically in the center of the page. The handles of the utensils are ornate and decorative.

casachicogerena.es

626 000 627

