Nuestra Bodega / Our Cellar

Vinos Blancos / White wines

	Bot. 3/8	Bot. 3/4
Señorío de Heliche (Aljarafe)		14,00
Arienzo		14,00
Barbadillo	10,00	15,00
Cyatho (Rueda)		17,00
Maestrante		15,00
Polvorete		20,00
Villagamo		15,00

Riojas / Rioja red wines

Marqués de Arienzo (Crianza)	15,00
Ontañón	18,00

Ribera del Duero / Ribera del Duero red wines

Resalso	19,00
Ripadorii	18,00

Postres / Desserts

Flan / *Creme caramel*	5,00
Tocino de cielo / *Egg and sirup pudding*	5,00
Natillas / *Custards*	5,00
Arroz con leche / *Rice pudding*	5,00
Crema tostada / *Creme brulée*	5,00
Tarta de queso / *Cheescake*	5,00
Tarta de manzana / *Apple tart*	5,00
Tarta de chocolate / *Chocolate cake*	5,00
Tarta de piñones / *Pinenuts cake*	5,00

C/ Betis, 66
TRIANA - SEVILLA
Tel.: 954 27 69 18
www laprimeradelpuente.es
laprimeradelpuente@hotmail.com

Paella fresca todos los días al mediodía
Fresh paella everyday at lunch time

Cruzcampo
ESPECIAL

Descansamos los Miércoles y Domingos por la tarde de Noviembre a Febrero (excepto festivos)
We close every Wednesday and Sunday afternoon from November till February (except Holidays)

Bodega-Bar

La Primera del Puente

IVA incluido / *VAT included*

Entrantes / *Variety of salads*

	½ Ration	Ration
Gazpacho / *"Gazpacho" (Thick cold-served tomato drink)*	–	5,00
Salmorejo / *"Salmorejo" (Vegetable soup-served cold)*	–	5,50
Ensalada mixta (para 2 personas) / *Mixed salad for 2*	–	8,00
Ensaladilla / *Kind of potato salad with mayonnaise sauce*	8,00	13,00
Patatas ali-oli / *Potatoes with ali-oli sauce*	8,00	13,00
Patatas bravas / *Fried potatoes with spicy tomato sauce*	8,00	13,00
Pimientos asados / *Roasted red peppers*	8,00	13,00
Huevas con mahonesa / *Fish roe salad with mayonnaise sauce*	8,00	13,00
Salpicón de mariscos / *Shrimp Salad*	8,00	13,00
Cocktail de mariscos / *Shrimp Cocktail*	–	5,00
Mejillones / *Mussels*	–	10,00

Chacinas y mariscos / *Cold cuts and shrimp*

Jamón Ibérico (100 grs.) / *Cured spanish ham (100 grs.)*	–	18,00
Queso de oveja (170 grs.) / *Cured sheep cheese (170 grs.)*	–	15,00
Caña de lomo (100 grs.) / *Cured pork loin sausage (100 grs.)*	–	17,00
Lomito ibérico / *Iberian loin*	–	20,00
Salchichón / *Sausage*	–	12,00
Chorizo	–	12,00
Pringá	8,00	14,00
Gambas plancha / *Grilled king prawns*	–	18,00
Gambas rebozadas / *Muffled shrimps*	9,00	15,00
Pepito de gambas / *Prawns and garlic sauce on toast*	8,00	14,00

Moluscos / *Molluscs*

Almejas (14 unids.) / *Round clams, Chef's style (14 uds.)*	–	16,00
Coquinas (300 grs.) / *Tiny clams, Chef's style (300 grs.)*	–	16,00

Revueltos / *Scrambled eggs mixed with*

Ajetes con gambas / *Young garlic stems ham and shrimps*	–	14,00
Bacalao / *Codfish*	–	14,00
Espárrago y gambas / *Asparagus and prawns*	–	14,00

Cocina / *Our kitchen specials*

Champiñones a la plancha / *Grilled mushrooms in garlic*	9,00	14,00
Tortilla de camarones / *Lacy crips of tiny shrimps in batter*	9,00	14,00
San Jacobo / *Ham and cheese cordon-bleu*	–	14,00
Croquetas caseras / *Croquettes, chef's style*	9,00	14,00

SERVICIOS / *SERVICES*

Pan / *Bread piece*	1,00
Picos / *Bread sticks*	1,00
Olivas / *Olives*	2,00

TODOS NUESTROS PRECIOS LLEVAN EL IVA INCLUIDO
ALL PRICES ARE VAT INCLUDED

Cazuelas / *Casseroles*

	½ Ration	Ration
Al Tío Diego / *Prawns, ham, mushrooms, garlic and sherry*	–	16,00
Gambas al ajillo / *Garlic prawns*	–	17,00
Paella (*) / *Rice dish made with vegetable, meat and shellfish (*)*	–	13,00
Menudo / *Tripes at the Spanish style*	–	14,00
Espinacas / *Spinaches*	–	13,00
Bacalao con tomate / *Cod with tomato sauce*	–	13,00
Carne con tomate / *Meat with tomato*	–	13,00
Carrillada / *Chime*	–	16,00
Cola de toro / *Bull tail*	–	18,00

Pescados (fritos) / *Fish (deep-fried)*

Cazón en adobo / *Marinated fried dogfish*	10,00	15,00
Bacalao frito / *Fried cod*	10,00	15,00
Boquerones / *White anchovies*	10,00	15,00
Calamares / *Squids*	10,00	15,00
Chocos / *Tender cuttlefish strips*	10,00	15,00
Puntillitas / *Tiny squids*	10,00	15,00
Mero empanado / *Breaded grouper*	10,00	15,00
Salmonetes / *Red mullets*	10,00	16,00
Pijotas / *Whilings*	10,00	16,00
Acedías / *Small flounder-like fish*	10,00	16,00
Pavía de bacalao / *Cod's bun*	10,00	17,00
Pavía de pescada / *Hake's bun*	10,00	17,00

Pescados (a la plancha) / *Fish (grilled)*

Lubina / *Sea bass*	–	18,00
Dorada / *Gilded*	–	18,00
Pez espada / *Sword fish*	–	18,00
Chipirón / *Baby squid*	10,00	17,00

Carnes / *Meats*

Solomillo de ternera / *Beef rump steak*	–	21,00
Chuletitas de cordero / *Small lamb chops*	–	18,00
Entrecot de ternera / *Sirloin veal steak*	–	20,00
Pierna de cordero / *Grilled leg of lamb*	–	18,00
Solomillo ibérico / *"Ibérico" pork sirloin*	–	17,00
Secreto ibérico / *"Ibérico" pork fillet*	–	17,00
Churrasco de cerdo / *Pork fillet*	–	14,00
Lomo plancha / *Grilled pork loin*	–	15,00
Pinchito de cerdo (2 unids.) / *Marinated skewered pork (2 units.)*	–	12,00
Pinchito de pollo (2 unids.) / *Marinated skewered chicken (2 units.)*	–	12,00
Pollo plancha / *Grilled chicken*	–	14,00
Rabo de toro / *Ox tail*	–	18,00

(*) Sólo al mediodía / *(*) only at lunch time*

Bar / *The bar*

	(€)
Jarra de sangría / *Pitcher of sangria (Mixture of red wine, lemonade, spirits and fruit)*	13,00
Jarra de cerveza / *Pitcher of beer*	11,00
Jarra de tinto de verano / *Pitcher of cooler red wine and soda*	11,00
Copa de cerveza / *Glass of beer*	2,50
Tercio de cerveza / *Third of beer*	3,50
Tostada / *Toast*	3,50
Heineken	3,50
Sin gluten / *Without gluten*	3,50
Copa de tinto de verano / *Glass of cooler red wine and soda*	2,50
Copa de sangría / *Glass of sangria*	3,00
Doble de cerveza / *Large beer*	4,00
Doble tinto de verano / *Large cooler red wine*	4,00
Doble de sangría / *Large glass of sangria*	5,50
Copa de Jerez o Manzanilla	3,00
Copa de Rioja / *Glass of Rioja red wine*	3,00
Copa de Blanco / *Glass of white wine*	3,00
Copa de Polvorete / *Glass of Polvorete*	4,00
Copa de Cyatho / *Glass of Cyatho*	3,50
Copa de Blanco de la casa / *Glass of household white*	3,00
Refrescos y zumos / *Non alcoholic drinks and juices*	2,50
Agua mineral (bot. ½) / *Mineral water*	2,20

Combinados / *Mixed drinks*

Cuba libre	6,00
Gin tonic	6,00

Brandys y Licores

Carlos III	4,00
Magno	4,00
Anís	3,50
Whisky	6,00
Vermouth Martini	4,00
Chupitos / *Shots*	2,50

Manzanillas y Finos

	Bot. ⅜	Bot. ¾
Soleá	10,00	14,00
Victoria		14,00