

Nuestra Bodega / Our Cellar

Vinos Blancos / White wines

	Bot. 3/8	Bot. 3/4
Señorío de Heliche (Aljarafe)		15,00
Arienzo		15,00
Barbadillo	12,00	15,00
Cyatho (Rueda)		18,00
Maestrante		16,00
Villagamo		16,00

Riojas / Rioja red wines

Marqués de Arienzo (Crianza)	16,00
Ontañón	18,00

Ribera del Duero / Ribera del Duero red wines

Resalso	20,00
Traslascuestas	16,00

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 / Cheesecake	5,00
Tarta de manzana / Apple tart	5,00
Tarta de chocolate / Chocolate cake	5,00
Tarta de piñones / Pinenuts cake	5,00



» Bodega-Bar »

La Primera del Puente

C/ Betis, 66
TRIANA - SEVILLA
Tel.: 605 305 514
www.laprimeradelpuente.es
laprimeradelpuente@hotmail.com

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



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)



IVA incluido / VAT included

Entrantes / Variety of salads

	1/2 Ration	Ration
Gazpacho / "Gazpacho" (Thick cold-served tomato drink)	—	5,00
Salmorejo / "Salmorejo" (Vegetable soup-served cold)	—	6,00
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
Tomate aliñado / Dressed tomato	—	6,00
Pimientos asados / Roasted red peppers	8,00	13,00
Huevas con mahonesa / Fish roe salad with mayonnaise sauce	9,00	14,00
Salpicón de mariscos / Shrimp Salad	8,00	13,00
Cocktail de mariscos / Shrimp Cocktail	—	6,00
Mejillones / Mussels	—	11,00

Chacinas y mariscos / Cold cuts and shrimp

Jamón Ibérico (100 grs.) / Cured spanish ham (100 grs.)	—	21,00
Queso de oveja (170 grs.) / Cured sheep cheese (170 grs.)	—	17,00
Caña de lomo (100 grs.) / Cured pork loin sausage (100 grs.) ..	—	19,00
Salchichón / Sausage	—	12,00
Chorizo	—	12,00
Pringá	9,00	15,00
Gambas plancha / Grilled king prawns	—	20,00
Gambas rebozadas / Muffled shrimps	9,00	16,00
Pepito de gambas / Prawns and garlic sauce on toast	8,00	15,00

Moluscos / Molluscs

Almejas (14 unids.) / Round clams, Chef's style (14 uds.)	—	19,00
Coquinas (300 grs.) / Tiny clams, Chef's style (300 grs.)	—	19,00
Ostras (unid.) / Oysters (unit)	—	3,50

Revueltos / Scrambled eggs mixed with

Ajetes con gambas / Young garlic stems ham and shrimps	—	15,00
Bacalao / Codfish	—	15,00
Espárrago y gambas / Asparagus and prawns	—	15,00

Cocina / Our kitchen specials

Champiñones a la plancha / Grilled mushrooms in garlic	10,00	15,00
Tortilla de camarones / Lacy crips of tiny shrimps in batter	9,00	14,00
San Jacobo / Ham and cheese cordon-bleu	—	15,00
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

	1/2 Ration	Ration
Gambas al ajillo / Garlic prawns	—	18,00
Paella (*) / Rice dish made with vegetable, meat and shellfish (*)	—	14,00
Menudo / Tripes at the Spanish style	—	14,00
Espinacas / Spinaches	—	13,00
Bacalao con tomate / Cod with tomato sauce	—	13,00
Carrillada / Chime	—	18,00
Cola de toro / Bull tail	—	19,00
Albóndigas Caseras / Meat balls chef's style	—	17,00

Pescados (fritos) / Fish (deep-fried)

Cazón en adobo / Marinated fried dogfish	11,00	17,00
Bacalao frito / Fried cod	11,00	17,00
Boquerones / White anchovies	11,00	17,00
Calamares / Squids	11,00	17,00
Chocos / Tender cuttlefish strips	11,00	17,00
Puntillitas / Tiny squids	11,00	17,00
Pijotas / Whilings	11,00	17,00
Acedías / Small flounder-like fish	11,00	17,00
Pavía de bacalao / Cod's bun	10,00	18,00
Pavía de pescada / Hake's bun	10,00	18,00

Pescados (a la plancha) / Fish (grilled)

Lubina / Sea bass	—	19,00
Dorada / Gilded	—	19,00
Pez espada / Sword fish	—	18,00
Chipirón / Baby squid	11,00	19,00

Carnes / Meats

Solomillo de ternera / Beef rump steak	—	21,00
Chuletitas de cordero / Small lamb chops	—	19,00
Entrecot de ternera / Sirloin veal steak	—	21,00
Solomillo ibérico / "Ibérico" pork sirloin	—	18,00
Secreto ibérico / "Ibérico" pork fillet	—	18,00
Churrasco de cerdo / Pork fillet	—	15,00
Lomo plancha / Grilled pork loin	—	15,00
Pinchito de cerdo (2 unids.) / Marinated skewered pork (2 units.)	—	13,00
Pinchito de pollo (2 unids.) / Marinated skewered chicken (2 units.)	—	12,00
Pollo plancha / Grilled chicken	—	15,00
Rabo de toro / Ox tail	—	19,00

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

Bar / The bar

Jarra de sangría / Pitcher of sangria (Mixture of red wine, lemonade, spirits and fruit)	15,00
Jarra de cerveza / Pitcher of beer	12,00
Jarra de tinto de verano / Pitcher of cooler red wine and soda ..	12,00
Copa de cerveza / Glass of beer	3,00
Tercio de cerveza / Third of beer	4,00
Tostada / Toast	4,00
Heineken	4,00
Sin gluten / Without gluten	4,00
Copa de tinto de verano / Glass of cooler red wine and soda	3,00
Copa de sangría / Glass of sangria	3,00
Doble de cerveza / Large beer	4,00
Doble tinto de verano / Large cooler red wine	4,50
Copa de Jerez o Manzanilla	3,00
Copa de Manzanilla (Gabriela)	3,50
Copa de Rioja / Glass of Rioja red wine	3,50
Copa de Ribera / Glass of Ribera red wine	4,00
Copa de Blanco / Glass of white wine	3,50
Copa de Rebujito / Glass of Rebujito	3,00
Copa de Rebujito doble / Large Rebujito	5,00
Copa de Cyatho / Glass of Cyatho	3,50
Refrescos y zumos / Non alcoholic drinks and juices	3,00
Agua mineral (bot. 1/2) / Mineral water	2,50
Agua mineral (grande 1 l) / Large mineral water (1 l)	3,50

Combinados / Mixed drinks

Cuba libre	7,00
Gin tonic	7,00

Licores / Liquors

Whisky	7,00
Combinados (Gin, Vodka, etc.)	7,00
Chupitos / Shots	3,00

Manzanillas y Finos

	Bot. 3/8	Bot. 3/4
Soleá	12,00	16,00
La Gabriela	14,00	18,00