

casalimón

MAIRENA

OVEJAS
NEGRAS
company



Casalimón es el lugar ideal para celebrar la navidad, en un ambiente que huele y se siente diferente.

A la entrada de Mairena del Aljarafe se encuentra este restaurante ubicado en una finca de más de 1.700 m², donde disfrutar de una gastronomía con mucho 'charme' andaluz. Cuenta con impresionantes jardines, diferentes terrazas y barras, salones interiores con un exclusivo reservado y un acogedor cenador rodeado de luminosos ventanales.

En su interiorismo predomina la artesanía como el mobiliario de forja, mesas de mosaico realizadas a mano de colores chispeantes, piezas de anticuario y materiales naturales como el mimbre y el esparto, entre otros. Del entorno natural destacan el grandioso pino que da la bienvenida en la terraza, olivos centenarios, buganvillas y hasta una pintoresca cascada rodeada de coníferas.

casalimón
MAIRENA

MENÚ BANQUETE 1

A COMPARTIR TODO AL CENTRO

Tabla de quesos y chacinas

Ensaladilla sevillana de gambas
a la manzanilla

Croquetas de jamón

Bacalao dorado

Lomo trinchado de vaca con patatas, tomates
cherry y pimientos fritos

Bocaditos dulces

40€

*Bodega: Manzanilla Gabriela, cerveza, vino
tinto y blanco, refrescos y agua*

MENÚ BANQUETE 2

A COMPARTIR

Ensalada de tomates con perlas de queso de
cabra y aceitunas negras y encurtidos

Papas aliñás con melva

Buñuelos de bacalao con alioli de membrillo

PRINCIPAL

Arroz meloso de cola de toro
y boletus

POSTRE

Tarta de queso

43€

*Bodega: Manzanilla Gabriela, cerveza, vino
tinto y blanco, refrescos y agua*



MENÚ BANQUETE 3

A COMPARTIR

Tabla de chacinas (jamón, caña de lomo, salchichón y queso de oveja)
Ensaladilla sevillana de gambas a la manzanilla
Merluza y pimientos del padrón frito

PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina a la sanluqueña
con alcachofas fritas
o
Presa de bellota a la parrilla
con patatitas asadas al ajo y tomillo

POSTRE

Tarta de limón y merengue

52€

Bodega: Manzanilla Gabriela, cerveza, vino tinto y blanco, refrescos y agua

MENÚ BANQUETE 4

Anchoa del cantábrico
con pimientos asados y regañá
Terrina de foie con confitura casera
Jamón de bellota gabriel castaño

Tartar de atún con ajo blanco

Bacalao confitado con compota de tomate
y pesto de albahaca

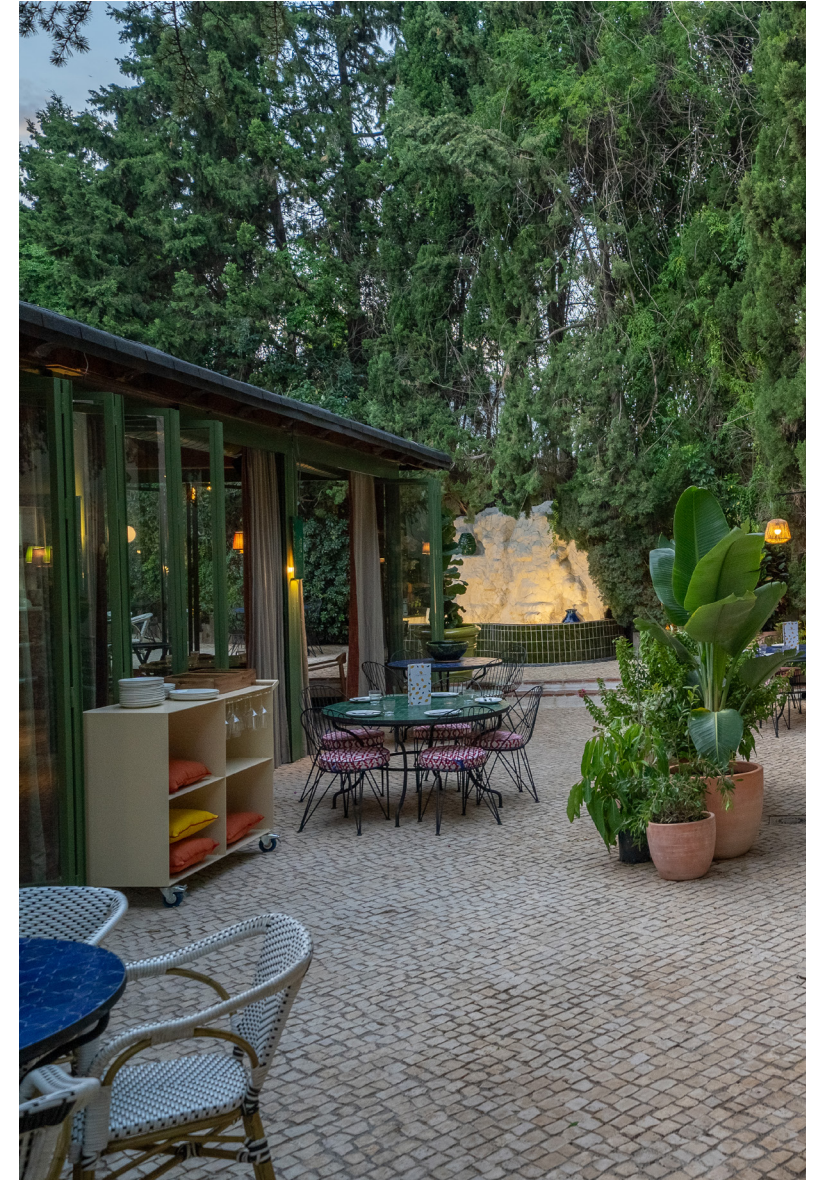
Canelón de cola de toro
con setas y trufa

POSTRE

Tocino de cielo
con nata montada y helado

69€

Bodega: Manzanilla Gabriela, cerveza, vino tinto y blanco, refrescos y agua



MENÚ INFANTIL

A COMPARTIR

Croquetas de jamón

Lagrimitas de pollo

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de cerdo con patatas fritas

POSTRE

Helado de vainilla o chocolate

29€

**ANIMACIONES A PARTIR DE 8-10 NIÑOS,
VER OPCIONES Y PRESUPUESTOS*



MENÚS 25 -26

casalimón
MAIRENA

MENÚ CÓCTEL 1 – 75min.

Cucuruchos de queso de oveja y salchichón de bellota

Ensaladilla sevillana de gambas

Tartar de salmón y guacamole

Croquetas de jamón

Buñuelos de bacalao

Rollitos de pastela moruna

Brioche de carne mechá con cherry confitado y pesto

Arroz de cola de toro o meloso de marisco

(*Cenas carrillada con parmentier)

Mini pastelitos

48€

MENÚ CÓCTEL 2 – 90min.

Jamón de bellota gabriel castaño

Queso de cabra payoya

Bloody mary de oloroso con langostino

Regañá de steak tartar

Croquetas de jamón

Rollitos de pastela moruna

Merluza frita

Croissant de tartar de atún

Fideos marineros

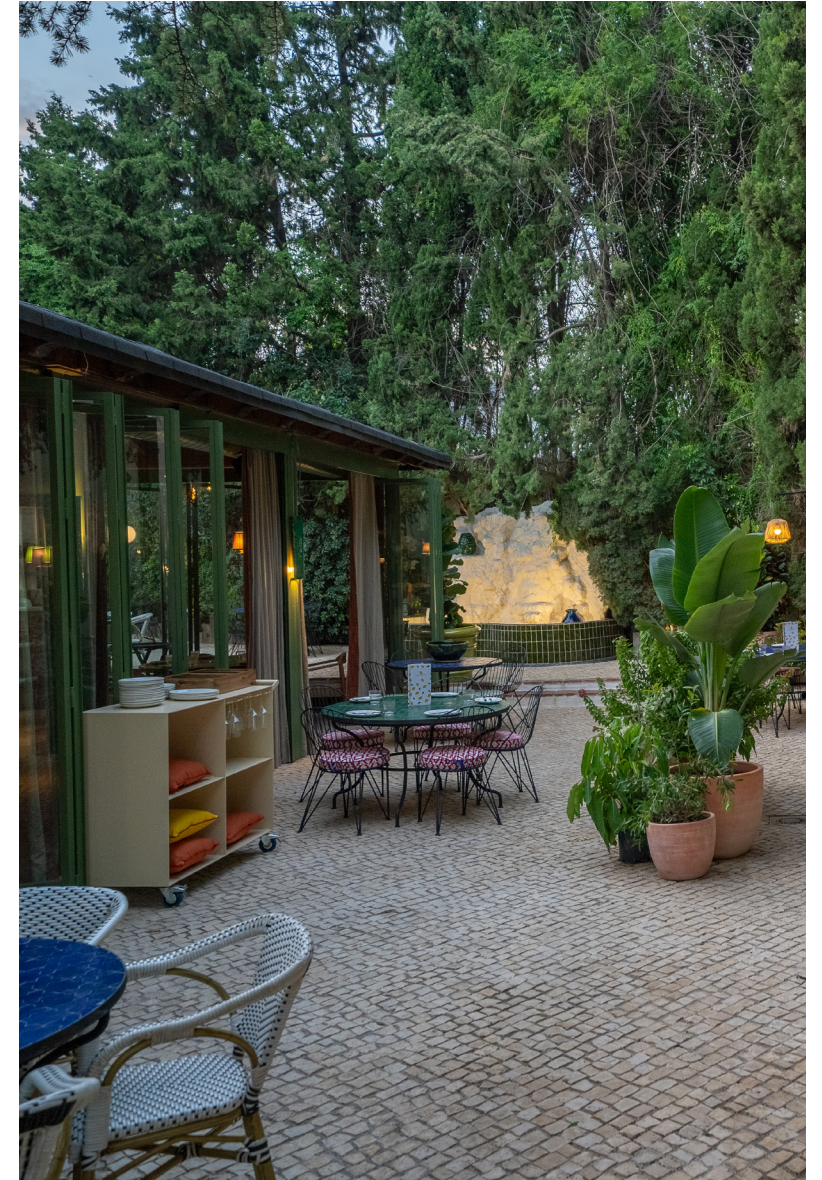
o

Arroz meloso de cola de toro

Brocheta de verdura y lomo de vaca

Mini pastelitos

54€



MENÚS DE NAVIDAD 25 –26

casalimón
MAIRENA



LLEVA TU EVENTO AL SIGUIENTE NIVEL

*Ostras gillardeau 4,5€/UD.

*Jamón de bellota gabriel castaño 7,5 Kgs 650€
con cortador

*Variado de sushi 2,5€/UD. MÍNIMO 100 UDS.

*Corner de queso y chacinas desde 400€

*Minutas personalizadas 1€/Pers.

*Añade o modifica cava, champagne o vinos de la carta (previo presupuesto)

*Cafés o infusiones 2€

*Granizado de limón 3,80€

Tartas Casa limón

Tarta de queso al horno completa 50€

Tarta de limón y merengue completa 50€

Tartas de Manu Jara

Criolla, Ferrero, San Marcos, Milhojas 5,50€/Pers.

Tartas de 15, 20 o 25 personas (consultar precio)

Reservas

Condiciones de reserva para grupos

Consultar condiciones para grupos a nuestro equipo de reservas:
reservas@restaurantecasalimon.es

Peticiones especiales

Para peticiones especiales, nuestro equipo especializado en eventos le asesorará de forma personalizada:
eventos@restaurantecasalimon.es

casalimón
MAIRENA





POLÍTICA DE RESERVAS

POLÍTICA DE RESERVAS

Una vez consultada y bloqueada la fecha, dispone de 5 días para hacer efectiva la reserva.

Para formalizar la reserva:

Grupos menores de 20 comensales se realizará un depósito de 10€ por persona.

Grupos mayores de 20 comensales se realizará un depósito del 30% del total presupuestado.

El depósito será descontado del total en el pago final. El pago total debe ser abonado previo al evento. 48h antes del evento debe de estar todo prepagado y haber enviado el justificante bancario. En caso de que el número de asistentes fuese superior al facilitado, el día del evento se facturará el número real de comensales. El evento dará comienzo pasados 10 minutos de cortesía.

Casalimón: ES42 0182 6000 1102 0183 0204

CAMBIOS Y CANCELACIONES

En caso de cancelación, no se realizará reembolso del depósito abonado. No obstante, el importe podrá quedar disponible como crédito para consumo en el restaurante durante un plazo de 6 meses,

En caso de modificaciones en el número de comensales, dispone de 48h previas a la reserva para notificar el número de comensales reales.

Las cancelaciones con menos de 24h de antelación deberán abonar la totalidad del menú.

DATOS DE CONTACTO

Av. de San Juan, 13 | 41927 Mairena (Sevilla)
Tel. +34 955 546 385

reservas@restaurantecasalimon.es
eventos@restaurantecasalimon.es

WWW.RESTAURANTECASALIMON.ES

¡Celebra tu evento con nosotros!

casalimón
MAIRENA



casalimón

MAIRENA



**OVEJAS
NEGRAS**
company