

El equipo, del nuevo restaurante, "Harinas a Fuego Lento", se presenta, para ofrecerle nuestro servicio de restauración, y opciones de negocio, como:

Almuerzos
Cenas
Servicio de comidas y cenas para grupos.
Reuniones profesionales o familiares
Celebraciones
Presentaciones
Desayunos de trabajo
Cócteles

Disponemos, una amplísima variedad de platos del menú, más las sugerencias del día, en la que, utilizamos los mejores productos de mercado y temporada, característicos de la cocina tradicional Mediterránea, con la apuesta joven y fresca, del Chef Miguel Ángel del Toro, que harán el deleite de todos

A demás, les ofrecemos la posibilidad, de, personalizar el menú.

Contamos con una capacidad para 80 comensales, y una amplia experiencia en atención a grupos.
Con una decoración fresca, novedosa y cuidada al detalle.

Estamos ubicados en el barrio del Arenal de Sevilla, entre la Catedral y Plaza Nueva. Casco histórico de la ciudad.

Nuestra dirección:
Calle Harinas, nº13, 41001-Sevilla
E-mail: harinascocinaafuegolento@gmail.com
Teléfonos de reservas: 955.51.53.60 / 600.604.506

Nuestro horario de cocina:
De Martes a Jueves
De 13:00 a 16:00
De 20.00 a 23:30
De Viernes a Domingo
De 13.00 a 16.30
De 20:00 a 24:00
Lunes y domingo noche cerrado
Siempre estamos abiertos a ampliar horarios, por demanda de los clientes..

Nuestra Carta

Precios

Coca de sardina con queso parmesano y cassé de tomate.

Traditional Catalanian "coca de sardina" prepared with fresh sardines, homemade tomato sauce and parmesan over fresh dough.

6,5€

Paté de salmón con toque de tártara y nuestras tostas

Salmon paté with a touch of tartar sauce piped onto fresh slices of homemade bread

5€

Foie micuit relleno de orejones

Foie micuit, a silky spread made of foie gras filled with orejones (dried peaches)

8€

Nuestra ensalada templada de pulpo con mayonesa de pimentón y sucedáneo de caviar

Our seasonal octopus salad dressed with paprika mayonnaise and roe.

8€/13€

Ensalada Harinas (piña caramelizada en modena con queso de cabra y vinagreta de kikos)

Harinas Salad (caramelized pineapple in modena with goat cheese and kiko vinaigrette)

9€

Carpaccio de langostinos con almendras tostadas, gelatina de cava y sorbete de limón

Thin slices of prawns with toasted almonds, cava wine jelly, and lemon sorbet

9€

Carpaccio de buey con espuma y galleta de parmesano

Thin slices of ox meat with a froth and a parmesan crisp

10€

Risotto de calamar en su tinta con espuma de alioli

Squid ink risotto with aioli froth

6.5€

Nuestra hamburguesa de langostinos en pan bao con ali-oli de eneldo

A homemade prawn burger on a bao with a dill aioli sauce

5.5€

Papardella al huevo al cassé de tomate y queso de cabra

Tagliatelle - wide egg noodles with fresh, ripe, diced tomatoes and goat cheese

9€

Lasaña ibérica con crema de manzana asada.

Iberian lasagna with a creamy, roasted apple sauce.

7.5€

Crepes de merluza bañado con salsa de pimientos

Hake (a mild, white, flaky fish) crepe with a pepper sauce.

6€

Burrito de pollo aromatizado con mayonesa de curry

Chicken burrito seasoned with a curry mayonnaise

5€

Tataki de atún con polvo de kiko y mayonesa de soja

Tuna tataki with ground kiko and soy mayo

9€

Bacalao confitado con crujiente de arroz y alioli de albahaca

Rice-crusted cod with a basil aioli

7€/15€

Flamenquin ibérico bañado con nuestra salsa ahumada.

Iberian flamenquin (a roulade of pork loin and serrano ham that is breaded and fried) served with a homemade, smoky sauce.

6.5€

Lingote de carrilera sobre couscous de cítricos

A narrow wedge of tender meat served over citrus couscous

8€

Solomillo ibérico a la parrilla con guarnición de la casa

Grilled fillet of Iberian pork sirloin with a homemade garnish

6€/13€

Presa glaseada a la mostaza con finas hierbas

Fillet of Iberian pork shoulder glazed with a fine herb mustard sauce

6.5€/14€

Presa a la parrilla con guarnición de la casa

Grilled fillet of Iberian pork shoulder with a homemade garnish

5.5€/13€

Magret de pato sobre hojaldre al coulis de mango

Magret de pato, a fillet of duck breast over a flaky pastry with mango coulis

7€/14€

Chuletitas de cordero a la parrilla

Grilled lamb chops

9€

Nuestros Postres

Precios

Crema de queso con mermelada de frutos rojos

Cheese cream with red fruit marmalade

6€

Crema de tocino de cielo con delicia de yogur

Kind of rich cream caramel and yogurt

6€

Hojaldre Harinas y helado de nueces de macadamia

Warm pastry parcel served with vanilla and toffee ice cream

6€

Brownie de frutos secos con sopa de chocolate blanco y helado de yogur

Brownie - nutty with a white chocolate sauce and yogurt ice cream

6€

Coulant de chocolate con crema de galleta y helado de pistacho

Chocolate coulant with cookie cream and pistachio ice cream

6€

PIDA NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS
ASK FOR OUR MENU OF ALLERGENS

Servicio pan/persona

Bread

1,20€

Todos los precios incluyen I.V.A.

GRACIAS por su visita |

THANKS for your visit

CARTA DE VINOS

BLANCOS

Abadía San	3.2€/19€
Campio(D.O.Rías Baixas)	
Rey Santo (D.O.Rueda)	2.5€/15€
Rantamplan(D.O.Rueda)	2.8€/17€
K-naia (D.O.Rueda)	3€/17.5€
Tokaji Dry (Hungria)	3.2€/18€
Merayo Godello (D.O.Bierzo)	3€/17.5€
Novio Perfecto (D.O.Valencia)	2.8€/17€

TINTOS- ROSADOS

Petit Pitacum (D.O.Bierzo)	2.8€/17€
Purísima Monastrell (D.O.Yecla)	2.8€/17€
Fuente narro (D.O.Ribera del Duero)	2.5€/16€
Venta las Vacas (D.O.Ribera del Duero)	-€/23€
Letargo Crianza (D.O.Rioja)	2.8€/17€
El Buen Puntito(D.O.Ronda)	3€/17.5€
Botas de Barro (D.O.Toro)	-€/18€
Villachica Joven (D.O.Toro)	2.5€/16€
Líbido (D.O.Navarra)	-€/14€

ESPUMOSOS

Fontallada Brut(D.O.Cava)	-€/16€
Huguet Gran Reserva (D.O.Cava)	-€/23€

GENEROSOS

Tio Pepe	1.8€/ -€
Papirusa	1.8€/ -€
San León	1.8€/ -€
Canasta	1.8€/ -€

BEBIDAS

Paulaner	3.5€
Cruzcampo Especial	2.5€
Cruzcampo sin Gluten	2.5€
Heineken	3€
Heineken 0,0	3€
Cerveza	1.6€
Ladrón de Manzanas	2.5€
Refrescos	1.5€
Nestea	1.8€
Zumos (melocotón/piña)	1.5€
Burn	2.5€
Agua 1L	2€
Agua 0,5L	1.5€
Agua con gas 0.33L	2.5€
Café/Infusión	1.2€
Vermouth	4€
Sangría	4.5€