

Tapas y Pintxos

• Croquetas de papa con queso y perejil Croqueta de jamón

Montadito de jamón serrano con queso manchego y aceite de olivo

.....

Raciones

- Selección de quesos con pan tomacat

 Selección de ibéricos con pan tomacat

 Calamares fritos
- Patatas bravas, con salsa muy brava
- Camarones al ajillo
- Tortilla española

Ensaladas

- ENSALADA SEVILLANA Lechugas mixtas con aceitunas negras, tomatitos frescos, pimientos vinagre de jeréz y aceite de oliva
- ENSALADA DE PATATA Papas cocidas, guisantes, aceitunas verdes y zanahorias, revueltas con mayonesa y huevo duro

Sopas

 GAZPACHO ANDALUZ
 Con aceite de oliva y vinagre, guarnición de pepino, cebolla, pimientos picados y picatostes

SUQUET DE PEIX Clásica sopa valenciana de pescado con camarón, tomates y papas

- 🍎 Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- O Contiene lácteos y/o huevos

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

Platos Principales

- PAELLA DE MARISCOS Arroz al azafrán cocido en fumet con calamar, camarón, mejillón, salsa verde de perejil y ajo
- RÓBALO CON EMULSIÓN DE ACEITUNAS VERDES Aliñado con aceite de aceitunas negras, alcaparras fritas y crema de papa

ALBÓNDIGAS DE RES En salsa de vino blanco con chalotas rostizadas

© CODILLO DE CERDO EN SALSA CASTELLANA Cocido en vino blanco y terminado al horno, con la salsa de su propia cocción y patatas salteadas al ajo

CORDERO SEFARDÍ

Pierna de cordero estofada a la miel en un fondo oscuro con vino de Jerez y ciruelas pasas, servido con un cuscús de frutos secos y pasas

CANELONES A LA CATALANA
Con un relleno de pollo y foie gras, complementado
con sofrito de tomate, bechamel y un gratinado con
queso parmesano

Postres

- TARTA DE MANZANA Sobre hojaldre y crema pastelera con una salsa de naranja, brandy y canela
- O CREMA CATALANA Crema de leche y huevo aromatizada a la naranja con una costra crujiente a base de azúcar caramelizado
- ARROZ CON LECHE A la vainilla y ralladura de limón
- HELADO DE TURRÓN Yema de huevo, almendra y miel

- Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- Platillos libres de gluten
- O Contiene lácteos y/o huevos
- Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

Entradas

- AGUACATE FUEGO Quelites, ceniza de habanero, paté de pimientos
- CHERRY TARTINE Tomate confit al romero, aceituna negra, paté de cebolla reducción de balsámico, vinagreta
- BONELESS DE COLIFLOR BBQ, Gochujang, fritas de camote

бора

CREMA DE PAPA Y PORO

Platos Fuertes

- TETELA DE HONGOS Y FRIJOL Setas, champiñón, hoja santa, ensalada de nopal, salsa encacahuatada
- CREPAS DE SETAS Cremoso de poblano, elote dulce, cebolla cambray, ejotes

Postre

RED VELVET
Bizcocho de terciopelo sin huevo,
crema vegetal de vainilla, compota de frutos

🍎 Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

