



ENTRADAS AL CENTRO (cada 4 pax)

Ensaladilla sevillana del S.XIX

Cuajado (paté) de gallina.

Queso de leche de cabra florida de Espartinas, relleno de higo, manzana ácida y vermut de Alcalá.

Croquetas de espinacas con garbanzos.

PLATO PRINCIPAL

Pluma ibérica con bizcocho de especias y mini patatas rellenas de tagarninas.

POSTRE

Tocino de cielo, crema se sugus de limón y helado de yogurt.

BEBIDA

Selección de nuestra bodega Ispal





ENTRADAS AL CENTRO (cada 4 pax)

Ensaladilla sevillana del S.XIX

Cuajado (paté) de gallina.

Queso de leche de cabra florida de Espartinas, relleno de higo, manzana ácida y vermut de Alcalá.

Calentitos de bacalao con su “chocolate “especiado“.

PLATO PRINCIPAL

Corvina de Veta la Palma con salsa de cabrillas con tomate.

POSTRE

Tarta de quesos sevillanos y frutos rojos.

BEBIDA

Selección de nuestra bodega Ispal.





ENTRADAS AL CENTRO (cada 4 pax)

Jamón ibérico de bellota de Alanís de la Sierra, Pan, Aceite y Tomate.
Queso de leche de cabra florida de Espartinas, relleno de higo, manzana ácida y
vermut de Alcalá.

Calentitos de bacalao con su “chocolate “especiado“.
Nuestros huevos fritos de gallinas felices con camarones de Isla Mayor y
pimientos asados.

PLATO PRINCIPAL

Lomo de retinto de El Pedroso, patatas suflé y mini pimientos frito.

POSTRE

Torrija templada caramelizada con toffee de Pedro Ximénez cream, helado de
azahar e incienso.

BEBIDA

Selección de nuestra bodega Ispal.





ENTRADAS AL CENTRO (cada 4 pax)

Jamón ibérico de bellota de Alanís de la Sierra, Pan, Aceite y Tomate.

Queso de leche de cabra florida de Espartinas, relleno de higo, manzana ácida y vermut de Alcalá.

Calentitos de bacalao con su “chocolate “especiado“.

Setas de Constantina a la Plancha con Huevo frito.

PLATO PRINCIPAL

Lubina de esteros de Isla Mayor con su jugo del menudo y quínoa de Los Palacios suflada.

POSTRE

Torrija templada caramelizada con toffee de Pedro Ximénez cream, helado de azahar e incienso.

BEBIDA

Selección de nuestra bodega Ispal

