

RESTAURANTE
ISPAL
SEVILLA



reservas@restauranteispal.com | T. 955 547 127 | www.restauranteispal.com



ADN. Sevilla

RESTAURANTE
ISPAL
SEVILLA

De norte a sur y de este a oeste, ISPAL ha salido al encuentro de los productores sevillanos. Es nuestro objetivo seguir acercando a la mesa los mejores productos de Sevilla y apoyar el trabajo de los agricultores, de los ganaderos y de los transformadores de alimentos de nuestra tierra.

Lubina de estero de Isla Mayor con jugo de Menudo y Quinoa suflada de los Palacios y Villafranca.	24,00 €
Bacalao con Espinacas a la crema con Setas de la Sierra Norte.	22,00 €
Cochinillo de Constantina con su jugo, pure de zanahoria, Vainilla y Ajo Asado.	24,00 €
Solomillo de Retinto de El Pedroso con salteado de Patatas y Verduras.	25,00 €



ADN. Sevilla

RESTAURANTE
ISPAL
SEVILLA

From north to south and from east to west, ISPAL has gone out and found Sevillian producers. We aim to continue serving the best produce from Seville and supporting the work of farmers who tend to crops and livestock and process the foods of our land.

Sea bass from Isla Mayor Estuary with Quinoa from Los Palacios and Villafranca and Veal tripe sauce.	24,00 €
Cod with creamed Spinach and Sierra Norte Mushrooms.	22,00 €
Suckling Pig from Constantina in its own juice, Carrot and Vainilla puree and Roasted Garlic puree.	24,00 €
Retinto Sirloin from El Pedroso, with vegetables.	25,00 €



Nuestra Despensa

RESTAURANTE
ISPAL
SEVILLA

La cocina de ISPAL trabaja por la confluencia de la tradición culinaria sevillana y de la innovación. Cuidar el producto, equilibrar sabores, contraponer texturas y conseguir la proporción adecuada. Esa es nuestra ambición y en ese esfuerzo estamos.

Lata de Caviar de Esturion del Guadalquivir, acompañado de un cocktail de wodka del Viso del Acor con Naranja Amarga de Sevilla, Citricos y Blinis.	Lata de 15 gr 45€ Lata de 30 gr 80€
Jamon Iberico de Bellota de Alanis de la Sierra. 100 gr	24,00 €
Selección de nuestra mesa de quesos Sevillanos de autor.	16,00 €
Pate de Gallina de Utrera con gelatina de Oloroso y Tostas crujientes.	12,00 €
Queso de Leche de Cara Florida de espartina relleno de Higo, Manzana acida y Vermout de Alcala de Guadaira.	14,90 €
Verduras de la cosecha de la semana de la Huerta de Sevilla.	16,00 €
Mi versión de las gambas al Ajillo.	19,00€
Cazuela de Angulas 100 gr	85,00€



y de Postre

RESTAURANTE
ISPAL
SEVILLA

Para terminar, fruta y dulce. Sevilla tiene una dulcería rica y antigua. De ella estamos aprendiendo: Dulces cuajados, como el tocino de cielo, y fritos de sartén, como la torrija, tan antiguos y tan abiertos al cambio. Y además, delicadas frutas y quesos, con los que queremos homenajear a los productores que se esfuerzan por la excelencia.

Tocino de cielo, crema de sugus de limón y helado de yogurt.	8,00 €
Chocolate, Pan y Aceite.	8,00 €
Torrija templada caramelizada con toffee de Pedro Ximénez cream, helado de azahar e incienso.	8,00 €
Degustacion de Quesos.	11,00 €



To finish, fruit and sweets. Seville has delicious, traditional confectionary which we are learning from: Curdled milk desserts, such as tocino de cielo (crème caramel), and pan-fried desserts, such as torrija so traditional and so open to change. Also, the delicate fruits and cheeses with which we want to pay tribute to the producers who strive for excellence.

“Tocino” with Lemon cream and Herb Ice-Cream infusion .	8,00 €
Bread Pudding, Incense and Orange Blossom.	8,00 €
Chocolate, Bread and Oil.	8,00 €
Selection of Cheeses.	11,00 €



Menú 100% Sevilla

RESTAURANTE
ISPAL
SEVILLA

Aceite y pan de Alcalá de Guadaíra.

De tapas por Sevilla:

Aceitunas de Pilas, Anchoas y Vermut.

Mis boquerones en Vinagre.

Puré de papas aliñás.

Calentito de Bacalao con su Chocolate especiado.

Ardoria de Osuna con Regaña de Huevas, Bacalao ahumado, tomate semiseco y

Adobo. Tomate de los Palacios y Villafranca, Queson y Huevas de albur

secadas en casa. Nuestra versión de las gambas al ajillo.

Infusion Helada de Hierbas y Hojas de Naranja Sevillano.

Lubina de esteros de Veta la Palma y jugo de Menudo.

Arroz de Cochinillo de Constantina (Suplemento de Trufa de verano 4€).

Torrija, incienso y azahar.

Una “pataíta” al olivo.

Degustación de quesos opcional 6€ por persona.

49,00 €/pax

con maridaje incluido

69,00 €/pax

Servicio a mesa completa



Menú 100% Sevilla

RESTAURANTE
ISPAL
SEVILLA

“Oil” and Alcala de Guadaira Bread.

Seville Tapas:

Pilas Olives, Anchovies and Vermouth. Seasoned Mashed Potato.

My Anchovies in Vinegar.

Cod Fritters with Spicy Chocolate.

“Ardoria” from Osuna With Smoked Cod Roe, Marinated Dried Tomatoes.
Tomatoes from Los Palacios y Villafranca, Cottage Cheese and Home-Dried

Mullet Roe. My Recipe of Garlic Prawns.

Iced Herb Infusion and Seville Orange Leaves.

Sea bass From Veta la Palma Estuarie and Veal Tripe Sauce

Suckling Pig Rice (Supplement of 4€ for Summer Truffle) Bread Pudding,

Incense and Orange Blossom.

An Olive “Pataita”.

Optional Sampling of Cheeses 6€ pax

49.00 €/pax

with pairing include
69,00 €/pax

Complete table service



Un viaje por Sevilla

RESTAURANTE
ISPAL
SEVILLA

Aceite y pan de Alcalá de Guadaíra.

DE TAPAS POR EL CENTRO DE SEVILLA

Aceitunas de Pilas, Anchoa y Vermut.

Pure de Papas Aliña.

Mis Boquerones en Vinagre.

Calentito de Bacalao con su Chocolate Especiado.

Ardoria de Osuna con regaña de Huevas, Bacalao Ahumado, Tomate seco y Adobo.

“Salpicon” de Langostino de Sanlúcar de Barrameda. (Suplemento cucharita de

Caviar de esturion del Guadalquivir 15€)

Tomate de los Palacios y Villafranca, requesón y Huevas de Albur secadas en casa.

Caldo de caracoles, atun Rojo de Almadraba y nabos.

Colmenillas a la Crema de Amontillado de Lebrija, “Pasta” de Brocoli y su Emulsion.

Mi version de las Gambas al Ajillo.

Homenaje a la Abuelas, La Crema de papas con Chocos.

Lubina de Esteros de Veta La Palma y Jugo de Menudo.

Arroz de Cochinillo (Suplemento de Trufa de Verano 4€).

Degustacion de Quesos de Sevilla.

PARA REMATAR, EL DOMINGO DE RAMOS Torrija, incienso y azahar.

Una “Pataíta” al olivo.

75.00 €/pax

con maridaje incluido

95,00 €/pax

Servicio a mesa completa



Un viaje por Sevilla

RESTAURANTE
ISPAL
SEVILLA

“ Oil” and Alcala de Guadaira Bread

Pilas Olives, Anchovies and Vermouth. Seasoned Mashed Potato.

My Anchovies in Vinegar.

“Ardoria” from Osuna With Smoked Cod Roe, Marinated Dried Tomatoes.

Prawn cocktail from Sanlucar de Barrameda (supplement for a teaspoonful of
guadalquivir sturgeon caviar 15€).

Tomatoes from Los Palacios y Villafranca, Cottage Cheese and Home-Dried Mullet
Roe. Almandraba red tuna, turnip and Snail soup.

Morel mushrooms with cream of Amontillado de Lebrija Sherry, Broccoli pasta and
its emulsion.

My recipe of Garlic Prawns.

A tribute to Grandmothers food, Creamed potatoes with Cuttlefish.

Sea bass From Veta la Palma Estuaries and Veal Tripe Sauce Suckling Pig Rice
(Supplement of 4€ for Summer Truffle) Selection of Sevilla Cheeses.

Bread Pudding, Incense and Orange Blossom. An Olive “Pataita”.

75.00 €/pax

with pairing include
95,00 €/pax

Complete table service