

ISPAL es el nombre primitivo de la ciudad de Sevilla que data de finales del siglo VIII a.C. y que significaba tierra llana.

Le proponemos una inmersión en la gastronomía sevillana y un viaje por toda nuestra provincia a través de sus característicos sabores que no le dejará indiferente.

www.restauranteispal.com



Plaza de San Sebastián, 1. 41004 Sevilla
T. 955 547 127 reservas@restauranteispal.com



Tenemos gafas a disposición de nuestros clientes. En caso de no leer bien la carta solicítelas

*Si sufre algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, consúltelo al camarero para adaptarle su menú. Mantenemos la máxima calidad y seguridad en nuestros productos, separamos nuestros alimentos para evitar trazas de alérgenos pero no podemos asegurar su ausencia. Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Menú 100% Sevilla



Aceite y pan de Alcala de Guadaira.

De tapas por Sevilla:
Chicharron de Bacalao con Sobrasada Iberica.
Mis boquerones en Vinagre.
Calentito de Choco con su Esencia.
Nuestras Pavias de Bacalao.

Ostra de Estero del Guadalquivir y Citricos.

Gazpacho Verde, Manzana, Apio, Hueva Albur y Esturion Ahumado.

Nuestra versión de las gambas al ajillo.

Lubina de Estero de Veta la Palma y Jugo de Menudo.

Arroz de las Marismas de Pato Azulon.

Torrija, incienso y azahar.

Una `pataíta` al olivo.

Degustacion de quesos opcional 6€ por persona.

49,00 €/pax

con maridaje incluido

69,00 €/pax

Servicio a mesa completa

Postres



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.

Crema de Tocino de Cielo de Limon encurtido y Granizado de Hierbas.	8,00 €
Chocolate y Turrón de estepa.	8,00 €
Torrija templada caramelizada con toffee de Pedro Ximénez cream, helado de azahar e incienso.	8,00 €
Degustacion de Quesos.	11,00 €

I.V.A incluido

Un viaje por Sevilla



Aceite y pan de Alcala de Guadaira.
Cocktail de Sevilla

DE TAPAS POR EL CENTRO DE SEVILLA

Chicharrón de Bacalao con Sobrasada Iberica.
Mis boquerones en Vinagre.
Calentito de Bacalao con su Chocolate Especiado.
Nuestras Pavias de Bacalao.

Ostra de Estero del Guadalquivir y Citricos.

Gazpacho Verde, Manzana, Apio, Hueva Albur y Esturion Ahumado.

Setas de temporada con Laminas de Tuetano de Brocoli y Salsa de Mantequilla al Oloroso.

Angulas Crema de Jamon y "Huevo Frito".

Mi version de las Gambas al Ajillo.

Lubina en Tres Servicio; Arroz, Lomo con Jugo del Menudo y su Parpatana a la Brasa.

Cabrito, Setas de temporada, Berenjena Escabechada y Pure de Castaña.

Maiz, Vainilla y Yogurt.

Torrija, incienso y azahar.

Una `pataíta` al olivo.

75.00 €/pax

con maridaje incluido

95,00 €/pax

Servicio a mesa completa

ADN 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 esteros de Isla Mayor en tres servicios: parpatana a la brasa, Arroz de su ventresca y lomo con jugo de menudo.	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 €
Cabrito de la Sierra Sur de Sevilla, Setas de temporada, Berenjenas en escabeche y puré de Castañas.	24,00 €

I.V.A incluido

Nuestra Despensa



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 €
Gazpacho Verde, Manzana, Apio, Hueva Albur y Esturion Ahumado.	12,00 €
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 €
Arroz de las Marismas de Pato Azulon.	18,00 €
Steak Tartar de Vaca Retinta	24,00 €
Cazuela de Angulas 100 gr	60,00 €

I.V.A incluido