



MENÚ 1

EL COMIENZO

“ACEITE” DE MANTECA COLORÁ Y PAN DE ALCALÁ

DE TAPAS POR SEVILLA

CHICHARRÓN DE BACALAO CON SOBRASADA IBÉRICA
MIS BOQUERONES EN VINAGRE
CALENTITO DE CHOCO CON SU ESENCIA
NUESTRA PAVÍA DE BACALAO

ENTRADA FRÍA

GAZPACHO VERDE, MANZANA, APIO, HUEVA ALBUR Y ESTURIÓN AHUMADO

ENTRADA CALIENTE

ARROZ DE LAS MARISMAS DE PATO AZULÓN

PLATO PRINCIPAL

LUBINA DE ESTEROS DE VETA LA PALMA Y JUGO DEL MENUDO

POSTRE

CREMA DE TOCINO DE CIELO CON LIMON ENCURTIDO Y GRANIZADO DE HIERBAS

SELECCIÓN DE NUESTRA BODEGA

49€ IVA INCLUIDO



MENÚ 2

EL COMIENZO

“ACEITE” DE MANTECA COLORÁ Y PAN DE ALCALÁ

DE TAPAS POR SEVILLA

CHICHARRÓN DE BACALAO CON SOBRASADA IBÉRICA
MIS BOQUERONES EN VINAGRE
CALENTITO DE CHOCO CON SU ESENCIA
NUESTRAS PAVÍAS DE BACALAO

ENTRADA FRÍA

GAZPACHO VERDE, MANZANA, APIO, HUEVA ALBUR Y ESTURIÓN AHUMADO

ENTRADA CALIENTE

NUESTRA VERSIÓN DE LAS GAMBAS AL AJILLO

PESCADO

LUBINA DE ESTEROS DE VETA LA PALMA Y JUGO DEL MENUDO

CARNE

COCHINILLO DE CONSTANTINA CON SU JUGO, PURÉ DE ZANAHORIA, VAINILLA Y AJO
ASADO

POSTRE

TURRÓN DE ESTEPA Y CHOCOLATE

SELECCIÓN DE NUESTRA BODEGA

59€ EUROS IVA INCLUIDO



MENU 3

EL COMIENZO

“ACEITE” DE MANTECA COLORÁ Y PAN DE ALCALÁ

DE TAPAS POR SEVILLA

CHICHARRÓN DE BACALAO CON SOBRASADA IBÉRICA
MIS BOQUERONES EN VINAGRE
CALENTITO DE CHOCO CON SU ESENCIA
NUESTRAS PAVÍAS DE BACALAO

ENTRADA FRIA

GAZPACHO VERDE, MANZANA, APIO, HUEVA ALBUR Y ESTURIÓN AHUMADO

ENTRADA CALIENTE

ANGULAS, CREMA DE JAMÓN Y “HUEVO FRITO“

MARISCO

NUESTRA VERSIÓN DE LAS GAMBAS AL AJILLO

PESCADO

LUBINA DE ESTEROS DE VETA LA PALMA Y JUGO DEL MENU DO

CARNE

CABRITO, SETAS DE TEMPORADA, BERENJENA ESCABECHADA Y PURÉ DE CASTAÑAS

POSTRE

TORRIJA CON HELADO DE AZAHAR Y AROMA DE SEMANA SANTA

SELECCIÓN DE NUESTRA BODEGA

75 € IVA INCLUIDO



MENU 1

LET'S START

'OIL' OF COLOURED BUTTER AND ALCALA BREAD

TAPAS IN SEVILLE

CODFISH PORK RINDS WITH IBERIAN SOBRASADA
MY ANCHOVIES IN VINEGAR
WARM CHOCO WITH ITS EXTRACT
OUR CODFISH PAVIA

COLD STARTER

- GREEN GAZPACHO, APPLE, CELERY, ROE AND SMOKED STURGEON.

WARM STARTER

MARISMAS RICE WITH MALLARD.

MAIN COURSE

SEA BASS FROM THE VETA LA PALMA ESTUARIES AND GIBLETS SAUCE

DESSERT

TOCINO DE CIELO CREAM WITH PICKLED LEMON AND HERB SLUSH

OUR WINE SELECTION

49€ TAX INCL.



MENU 2

LET'S START

'OIL' OF COLOURED BUTTER AND ALCALA BREAD

TAPAS IN SEVILLE

CODFISH PORK RINDS WITH IBERIAN SOBRASADA
MY ANCHOVIES IN VINEGAR
WARM CHOCO WITH ITS EXTRACT
OUR CODFISH PAVIAS

COLD STARTER

- GREEN GAZPACHO, APPLE, CELERY, ROE AND SMOKED STURGEON.

WARM STARTER

OUR RECIPE OF GARLIC PRAWNS

FISH

SEA BASS FROM THE VETA LA PALMA ESTUARIES AND GIBLETS SAUCE

MEAT

CONSTANTINE SUCKLING PIG WITH ITS JUICE, CARROT PURÉE, VANILLA AND ROASTED
GARLIC

DESSERT

ESTEPA NOUGAT AND CHOCOLATE

OUR WINE SELECTION

59€ TAX INCL.

RESTAURANTE
ISPAL
SEVILLA

MENU 3

LET'S START

'OIL' OF COLOURED BUTTER AND ALCALA BREAD

TAPAS IN SEVILLE

CODFISH PORK RINDS WITH IBERIAN SOBRASADA
MY ANCHOVIES IN VINEGAR
WARM CHOCO WITH ITS EXTRACT
OUR CODFISH PAVIAS

COLD STARTER

- GREEN GAZPACHO, APPLE, CELERY, ROE AND SMOKED STURGEON.

WARM STARTER

EELS, HAM CREAM AND "FRIED EGG".

SEAFOOD

OUR RECIPE OF GARLIC PRAWNS

FISH

SEA BASS FROM THE VETA LA PALMA ESTUARIES AND GIBLET'S SAUCE

MEAT

KID, SEASONAL MUSHROOMS, MARINATED EGGPLANT AND CHESTNUT PURÉE

DESSERT

TORRIJA WITH ORANGE BLOSSOM ICE CREAM AND EASTER AROMA

OUR WINE SELECTION

75€ TAX INCL.