



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