




























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.

Gazpacho verde de Tomates de Los Palacios, Corvina ahumada, Manzana y Perifollo.  	14,00 €
Tartar de Solomillo de Vaca retinta de la Sierra Norte de Sevilla con Patatas puente nuevo.   	20,00 €
Menestra de Verduras de la cosecha de la semana, salteadas y aderezadas al momento. 	16,00 €
Sopa de Picadillo homenaje a la Coria Japonesa.  	15,00 €
Nuestra versión de las Gambas al Ajillo.   	18,00 €
Arroz de Isla Mayor con Verduras de km 0 de la huerta sevillana y Mollejas de Ternera glaseadas.   	18,00 €
Bacalao con Tomate de Los Palacios.   	25,00 €
Tarantelo de Atún Rojo de Almadraba encebollado.   	26,00 €
Lubina de Esteros de Isla Mayor y Jugo del Menudo. 	26,00 €
Cochinillo de Constantina en su jugo, puré de Batata y Manzana asada.  	26,00 €
Pichón cocinado al momento en tres pasos con salsa naranja de la Algaba.  	30,00 €
Pluma Ibérica con salsa al Whisky y Trufa negra.  	26,00 €
Tbone a la brasa de Vaca retinta de Alanís de la Sierra.	60,00 €
Consulte nuestros platos de temporada.	

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.

Queso de Leche de Cabra florida de Espartinas relleno de Higo, Manzana ácida y Vermut de Alcalá de Guadaira. 	14,90 €
Tabla de Quesos de Cabra de Espartinas.  	16,00 €
Lata de Caviar con Blinis y acompañado de un Cóctel de Vodka del Viso del Alcor con Naranja amarga de Sevilla.  	Lata 15 gr 45,00 €
Jamón de Bellota 100% Ibérico de la Sierra Norte de Sevilla.	24,00 €
Ostras a la flamenca.  	4,00 € /unidad

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.

Torrija, Incienso y Azahar.     	8,00 €
Naranja, Aceite de Oliva Virgen Extra y Miel.    	8,50 €
Guitarra se sabores otoñales: Regaliz, Sésamo, Castaña, Calabaza, Café y Pedro Ximénez.    	8,50 €
La ruta del Chocolate y las Especies: diferentes texturas de chocolates y especias procedentes de antiguos territorios españoles como Perú, Isla de Granada, Ecuador... , y que entraban en Europa por el puerto de Sevilla.    	8,50€