

# Enamórate de Sevilla



## VAMOS DE TAPAEO

Boquerones en Vinagre.    

Tartar de Retinta de la Sierra Norte de Sevilla, Aceite de Jamón Ibérico de Bellota y Agua de Tomate Aliñado.  

'El origen de la tapa': Cola de Toro, Palodú y el Consomé.    

## VÁMONOS A LA FERIA

¡Ostras, vaya Rebujito!   

(Lima, granizado de manzanilla y hierba buena)

Queso a la romana, recuerdo de Itálica. 

Ardoría de Osuna con Jamón. 

Fritura Sevillana.   

Papas con Choco.    

## UN PASEO POR SEVILLA

Gazpacho verde de Tomates de Los Palacios, Corvina ahumada, Manzana y Perifollo.  

Nuestra versión de las Gambas al Ajillo.   

Sopa de Picadillo homenaje a la Coria japonesa.  

Calamar de Potera relleno de Manitas de Cerdo Ibérico de El Pedroso al PX,

Carabinero a la Brasa y Salsa de Setas en su tinta.     



Arroz de Isla Mayor con Verduras de km 0 de la huerta sevillana y Mollejas de Ternera glaseadas.   

Tarantelo de Atún Rojo de Almadraba encebollado.   

Pluma Ibérica en Salsa al Whisky y Trufa negra.  

## Postres:

Naranja, Aceite de Oliva Virgen Extra y Miel.    

La ruta del Chocolate y las Especias: 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.    

Pequeños Dulces.    

79,00 €/pax

con maridaje incluido

109,00 €/pax

con maridaje premium

129,00 €/pax

Servicio a mesa completa