

RESTAURANTE
ISPAL
SEVILLA

Bienvenido a Ispal, el restaurante que cocina 100% Sevilla. Le invitamos a sumergirse en esta experiencia gastronómica única e irrepetible, que le llevará a recorrer Sevilla y su provincia a través de platos inspirados en recetas ancestrales y elaborados con productos de proximidad.

Estos platos, con siglos de historia, han sido recuperados gracias al trabajo de la historiadora Isabel González Turmo y reinterpretadas por nuestro jefe de cocina Jorge Manfredi

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

Puede elegir plato a la carta o, si lo prefiere y así le aconsejamos, para que la experiencia gastronómica sea completa, probar uno de nuestros Menús Degustación: Conoce Sevilla y Enamórate de Sevilla, con opción a maridaje con vinos exclusivamente andaluces.

Acomódese y preare los sentidos para dejarse llevar a través de los sabores del rico recetario sevillano.


MICHELIN
2020



1 SOL
Guía Repsol 2020



Entrantes











- ❖ Jamón ibérico de Bellota D.O. _____ 24,00 €uros
- ❖ Tabla de Quesos de nuestra Provincia.  _____ 18,00 €uros
- ❖ Tosta de Anchoas Mariposas del Cantábrico sobre Queso Romano de Itálica.    _____ 7,00 €uros /unidad
- ❖ Gazpacho de Tomates verdes de Los Palacios con Corvina ahumada y Manzana   _____ 12,00 €uros
- ❖ Salmorejo de Naranja, Bacalao y Aceitunas prietas.   _____ 12,00 €uros
- ❖ Mollejas de Ternera Retinta glaseadas con Parmentier Ahumado de Queso de Cabra Florida de Espartinas.  _____ 18,00 €uros
- ❖ Huevo Campero a 65° con Verduras Ecológicas de nuestra Huerta y Crema de Sobrasada Ibérica de Bellota de la Sierra Norte _____ 18,00 €uros
  

10% IVA Incluido.

Nota. Nuestros platos y menús están sujetos a cambio de productos según temporalidad



Los Segundos

- ❖ Gambas al Ajillo, Riñones al Jerez y sus Sopones     _ 25,00 Euros
- ❖ Bacalao Confitado con esencia de Chocos y
Espinacas Esparragadas.    _____ 24,00 Euros
- ❖ Lubina de Esteros del Guadalquivir con jugo de menudo y
Quinoa suflada  _____ 24,00 Euros
- ❖ Tarantelo de Atún de Almadraba en Manteca Colora y Alboronia   _____ 24,00 Euros
- ❖ Costillar de Cochinillo ibérico de Constantina
con Migas de la Sierra  _____ 25,00 Euros
- ❖ Solomillo de Retinta a la Aljarafeña  _____ 26,00 Euros
- ❖ Pichón en jugo de Tamarindo y Tupinambos   _____ 30,00 Euros

Postres

- ❖ Helado de Queso de Cabra de la Sierra Norte
con Sopa de Acenoria   _____ 7,00 Euros
- ❖ Torrija incienso y Azahar    _____ 8,00 Euros
- ❖ Espuma de Gachas y Tortas de Alcalá   _____ 8,00 Euros

10% IVA Incluido.

Nota. Nuestros platos y menús están sujetos a cambio de productos según temporalidad



Sierra Norte, Vega del Guadalquivir, Comarca de Écija, Sierra Sur, Comarca de Morón y Marchena, Campiña de Carmona, Bajo Guadalquivir, Aljarafe, Sevilla... Provincia. Aquí se encuentra la despensa de ISPAL y un amplio recetario de platos típicos de nuestra provincia para que la reconozca a través del sabor.



Tapeando por Sevilla.

Boquerones en Vinagre.



Pavía de Ortiguillas y Carabinero.



Ostra en Fritura Sevillana, Foie de Bacalao y Pilpil de Escabeche de Mejillones.



Huevo, Patatas, Jamón Ibérico y Trufa.



Comerse Sevilla.

Gazpacho de Tomates Verdes de Los Palacios, Corvina Ahumada y Manzana.



Guiso de Choco con "Garbanzos".



Gamba al Ajillo, Riñones al Jerez y sus Sopones.



Lubina de Esteros del Guadalquivir con Jugo de menudo y Quinoa Suflada.



Perdiz en Escabeche de Cítricos, Torrija ibérica y Cremoso de Chicharos.



Torrija Incienso y Azahar.



Pequeños Dulces de nuestra Gastronomía.



Precio: 59,00 €uros/persona (sin bebidas) / Con Maridaje 89,00 €uros/persona.

Nota. Nuestros platos y menús están sujetos a cambio de productos según temporalidad

10% IVA Incluido.



Tapeando por Sevilla.

Boquerones en Vinagre



Pavía de Ortiguillas y Carabinero



Ostra en Fritura Sevillana, Foie de Bacalao y Pilpil de Escabeche de Mejillones



Huevo, Patatas, Jamón Ibérico y Trufa



Cochinillo de Constantina, yogurt a la hierba buena y caviar, en pita de manzana



Comerse Sevilla

Gazpacho de Tomates Verdes de Los Palacios, Corvina Ahumada y Manzana



Guiso de Choco con "Garbanzos"



Gamba al Ajillo, Riñones al Jerez y sus Sopones



Lubina de Esteros del Guadalquivir con Jugo de menudo y Quinoa Suflada



Nuestro Huevo campero de Doñana a la flamenca



Perdiz en Escabeche de Cítricos, Torrija ibérica y Cremoso de Chicharos



Pichón, jugo de tamarindo y tupinambo



Torrija Incienso y Azahar



Helado de Queso de Cabra de la Sierra Norte con sopa de Acenoria



Pequeños Dulces de nuestra Gastronomía



Precio 79,00 €uros/persona (sin bebidas) - Con Maridaje 109,00 €uros/persona

Nota. 10 % de IVA incluido. Nuestros platos y menús están sujetos a cambio de productos

RESTAURANTE
ISPAL
SEVILLA

Welcome to ISPAL, the restaurant dedicated to 100% Seville cooking. We invite you to dive into a culinary and unique experience. A journey offering the best of the Seville province through its inspirational dishes based on our ancestors' recipes, and made with local produce.

These dishes — ancient recipes of Seville's gastronomy and rediscovered thanks to the historian Isabel González Turmo — are now reinvented by our Chef Jorge Manfredi.

ISPAL is the original name of the city of Seville dates back to the late 8th century A.C. meaning "flat land".

You can choose from the fresh dishes of our a la carte menu or, to enjoy a full-on gastronomic experience, try one of our Tasting Menus : **Meet Seville** and **Fall in Love with Seville** — with a choice of wine pairings of exclusively Andalusian wines.

So, have a seat and prepare your senses for an expedition of taste captivating the rich flavours of Sevillian cuisine.














MICHELIN
2020



1 SOL
Guía Repsol 2020



Starters /Appetizers

- ❖ Acorn-fed Iberian Ham _____ 24,00 Euros
- ❖ Cheeseboard with Local Cheeses  _____ 18,00 Euros
- ❖ Cantabrian Butterfly Anchovies and
Ancient Roman-Style Cheese on Toast    _____ 7,00 Euros /unidad
- ❖ Green Tomato¹ Gazpacho, Smoked Croaker Fish and Apple   12,00 Euros
- ❖ Orange-flavoured Salmorejo, Cod Fish and Prieto Olives   _____ 12,00 Euros
- ❖ Glazed Retinto Veal Sweetbreads with
Smoked Parmentier of Goat Cheese²  _____ 18,00 Euros
- ❖ Free-range Eggs Cooked at 65°C with Homegrown Vegetables and
- ❖ Acorn-fed Sobrasada Spread³ _____ 18,00 Euros
  

10% Vat Included.

Note. Our dishes and menus are subject to change of products according to the season








1) Town of Los Palacios 2) Town of Espartinas 3) Sierra Norte Mountains



Main Courses

- ❖ Garlic Prawns, Kidneys in Sherry and Bread.     _____ 25,00 Euros
- ❖ Confit Cod Fish with Cuttlefish Essence and Andalusian Style Spinach    _____ 24,00 Euros
- ❖ Guadalquivir Sea Bass⁴ with Beef Tripe Stew and Quinoa Soufflé  _____ 24,00 Euros
- ❖ Red Tuna Loin⁵ in Red Lard and Andalusian Ratatouille   _____ 24,00 Euros
- ❖ Roasted Suckling Pig⁶ with Fried Breadcrumbs  _____ 25,00 Euros
- ❖ Retinto Sirloin Steak⁷  _____ 26,00 Euros
- ❖ Pigeon in Tamarind Juice and Sunchokes   _____ 30,00 Euros

Desserts

- ❖ Goat Cheese⁸ Ice Cream with Soup of Wild Carrot Flower   _____ 7,00 Euros
- ❖ Torrija (Andalusian Style French Toast), Incense and Orange Blossom    _____ 8,00 Euros
- ❖ Sweet Anise Foam and Crispy Waffle⁹   _____ 8,00 Euros

10% Vat Included.

Note. Our dishes and menus are subject to change of products according to the season

4) Estuary of the Guadalquivir

5) Coastal Town of Almadra 6) Town of Constantina 7) Aljarafe area 8) Sierra Norte Mountains 9) Town of Alcala



Gluten Crustacean Eggs Fish Peanuts Soya Milk Nuts Celery Mustard Sesame Sulphite Lupins Shellfish

Here you find the ISPAL pantry and an extensive cookbook of typical dishes from our province, recognised by their distinctive taste. The Sierra Norte Mountains, Vega del Guadalquivir, Écija County, Sierra Sur, District of Morón and Marchena, Carmona countryside, the marshes of the low Guadalquivir, Aljarafe area, SevilleProvince.



Sevillian Tapas.

Anchovies in Vinegar.



Fried Sea Nettle Beignets and Scarlet Prawn.



Fried Oyster, Cod Foie and Pil Pil of Marinated Mussels.



Egg, Potatoes, Iberian Ham and Truffle.



Mouth-Watering Seville.

Green Tomato Gazpacho, Smoked Croaker Fish and Apple.



Cuttlefish Stew with Chickpeas



Spanish Garlic Prawn, Kidneys in Sherry and Bread.



Guadalquivir Sea Bass with Beef Tripe Stew and Quinoa Soufflé.



Partridge in Lemon Marinade, Iberian Ham Flavoured Toast and Creamy White Bean Soup.



Torrija (Andalusian Style French Toast), Incense and Orange Blossom.



Bits of Sweet Delights.



Price 59,00 Euros/per person (Drinks not included)

with Wine Pairings 89,00 Euros/per person (10% VAT Included)

Note. Our dishes and menus are subject to change of products according to the season



Sevilian Tapas.

Anchovies in Vinegar



Fried Sea Nettle Beignets and Scarlet Prawn



Fried Oyster, Cod Foie and Pil Pil of Marinated Mussels



Egg, Potatoes, Iberian Ham and Truffle



Coc Roasted Suckling Pig, Mint Yogurt and Caviar, Apple Pita Bread



Mouth-Watering Seville.

Green Tomato Gazpacho, Smoked Croaker Fish and Apple



Cuttlefish Stew with "Chickpeas"



Spanish Garlic Prawn, Kidneys in Sherry and Bread



Guadalquivir Sea Bass with Beef Tripe Stew and Quinoa Soufflé



Gypsy Style Baked Free-Range Eggs from Doñana National Park



Partridge in Lemon Marinade, Iberian Ham Flavoured Toast and Creamy White Bean Soup



Pigeon in Tamarind Juice and Sunchokes



Torrija (Andalusian Style French Toast), Incense and Orange Blossom



Goat Cheese Ice Cream with Soup of Wild Carrot Flower



Bits of Sweet Delights



Price 79,00 Euros/per person (Drinks not included)

with Wine Pairings 109,00 Euros/per person (10% VAT Included)

Note. Our dishes and menus are subject to change of products according to the season