

Menú degustación

Conoce Sevilla



Tapeando por Sevilla

Pavía de Origuillas con Atún de Almadraba      

Adobito de Ostra       

Homenaje al Puchero

Espuma de Puchero, Coccocha de Merluza y Yema de Huevo    

Espinacas con Garbanzos 

Ropa vieja de Puchero  

Comerse a Sevilla

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

Gambas al Ajillo, Riñones de Conejo al Jerez y sus sopones especiados     

Salmonete unilateral con esencia de "Arroz caldoso" de Bogavante y raíz de Apio



Lentejas con Perdiz roja de Sierra Morena   

Chuletitas de Ciervo de Sierra Morena, su jugo a la Naranja y Coliflor al Café  

Momentos dulces

Torrija caramelizada con Incienso, Clavo y Azahar    

Precio: 65.00 €

Con maridaje: 95 €

(IVA Incluido)
















Tasting Menú

“Getting to Know Seville”



“Tapeando” around Seville

Fried Sea Nettle Beignets topped with marinated Tuna Loin      

Oyster in Crispy Tempura Butter with Sevillian “Adobo”       

Homage to the Andalusian Stew

Hake Cococha, Andalusian Puchero & Truffled Yolk Egg    

Traditional Spinach & Chickpeas Gyoza 

Slow Cooked Shredded Meat Spanish Nem  

Devouring Seville

Green Tomato Gazpacho Soup, Smoked Seabass and Apple  

Baked White Shrimp, lightly Spicy Garlic sauce & Rabbit Kidneys     

Grilled Red Mullet, Sautéed Celery Root and Lobster Bisque     

Pickled Partridge with warm Lentil Salad and Tamarindo Sauce   

Grilled Deer, Cauliflower & Coffee Cream and Orange Reduction  

Our Sweet moments

Caramelized French toast with Incense, Vanilla Ice Cream, Clove and Orange Blossom.



Price: 65.00 € (Taxes Included)

With Wine Pairings 95 € (Taxes Included)

