

Menú degustación

Enamórate de Sevilla



Tapeando por Sevilla

Salmorejo de Aceitunas, Bacalao a la Naranja y Caviar   

Pavía de Ortiaguillas 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



Arroz Flamenco de Pollo Campero de Moron y Hinojo   

Lentejas con Perdiz roja de Sierra Morena   

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

Canetón en dos cocciones, jugo de Mosto del Aljarafe y Maíz en Texturas    

Momentos dulces

Raviolis de Calabaza, crema de Queso de cabra florida, infusión de Hinojo y Salvia y sorbete

De Limón 

Torrija caramelizada con Incienso, Clavo y Azahar    

Precio: 85.00 € (IVA Incluido)

Con maridaje 125 € (IVA Incluido)



Tasting Menú

Falling in Love with Seville



"Tapeando" around Seville

Salmorejo of Olives, Smoked Codfish, Orange & Caviar



Fried Sea Nettle Beignets topped with marinated Tuna Loin



Oyster in Crispy Tempura Butter with Sevillian "Adobo"



Homage to the Andalusian Stew

Hake Coccocha, 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



Creamy Rice of Free-range Chicken and Fennel



Pickled Partridge with warm Lentil Salad and Tamarindo Sauce



Grilled Deer, Cauliflower & Coffee Cream and Orange Reduction



Baby Duck in a Grape Sauce with Corn on textures



Our Sweet moments

Pumpkin Ravioli stuffed with Goat Cheese, Fennel and Sage Infusion & Lime Sorbet



Caramelized French Toast with incense, Vanilla Ice Cream, Clove and Orange Blossom.



Price: 85.00 € (Taxes Included)

With Wine Pairings 125 € (Taxes Included)

