

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)



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 Morón 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

“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)



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)

