

# Menú degustación

## Conoce Sevilla



### Tapeando por Sevilla

Pavía de Ortiaguillas con Atún de Almadraba      

Huevo a la Flamenca  

Navajas a Baja Temperatura & Limón Marroquí 

Espinacas con Garbanzos  

Ropa vieja de Puchero  

### Devorando Sevilla

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

Pescado según lonja, a la Brasa con Roteña y Puerro confitado  

Atún Rojo con Escabeche de Zanahoria  

Cochinillo de Constantina, Salsa de Callos y Pure de tomillo Limonero

Lomo de Ciervo de Sierra Morena al PX, Calabaza a la Naranja y su c    

### Momentos dulces

Semi frio de Hierbabuena y Manzanilla  

Torrija caramelizada con Incienso, Clavo y Azahar    

Precio: 79.00 €

Con maridaje: 109 €

(IVA Incluido)



# Menú degustación Enamórate de Sevilla



## Tapeando por Sevilla

- Pipirrana de Cangrejo de Coria del Rio  
- Pavía de Ortiguillas con Atún de Almadraba      
- Huevo a la Flamenca  
- Navajas a Baja Temperatura & Limón Marroquí 
- Espinacas con Garbanzos  
- Ropa vieja de Puchero 
- Mejillones del Bajo Guadalquivir con Gazpachuelo Ahumado   

## Devorando Sevilla

- Gazpacho de Tomates Verdes de Los Palacios, Corvina ahumada y Manzana  
- Nuestra versión de las Gambas al Ajillo    
- Pescado S/L a la Brasa con Roteña y Puerro confitado  
- Atún Rojo con Escabeche de Zanahoria  
- Cochinillo de Constantina, Salsa de Callos y Pure de tomillo Limonero  
- Lomo de Ciervo de Sierra Morena al PX, Calabaza a la Naranja y su consomé  

## Momentos dulces

- Semi frio de Hierbabuena y Manzanilla  
- Torrija caramelizada con Incienso, Clavo y Azahar    

Precio: 95.00 €

Con maridaje: 135.00 €

(IVA Incluido)

