



































Menú degustación

Enamórate de Sevilla







Tapeando por Sevilla

- Trucha, sus Huevas, Chantilly de Hinojo y Estragón  
- Gamba Blanca, Salsa de Ajillo y Emulsión de sus Cabezas     
- Cangrejo Azul, Emulsión de Cebolleta, Torrezno y Tomate confitado     
- Mejillones del Bajo Guadalquivir con Gazpachuelo Ahumado   
- Espinacas con Garbanzos  
- Ropa vieja de Puchero  

Devorando Sevilla

- Gazpacho de Maíz de Nuestra Huerta, Corvina ahumada y Manzana  
- Lubina de Estero a la Brasa con Roteña Puerro Asado en Texturas  
- Trucha Arcoíris, Cangrejo Americano, Salsa Bullabesa, Apionabo y Vainilla     
- Arroz Ibérico a la Llauna, Verdura de Tempura y Piquillo  
- Cochinillo de Constantina, Salsa de Callos y Pure de tomillo Limonero  
- Guiso de Pato Azulón de Sevillanas Maneras 
- Cuajada de Oveja Merina con Miel del Convento y Queso de Espartinas 

Momentos dulces

- Compota de Fresas, Espuma de Rosas y Frutos Rojos  
- Torrija caramelizada con Incienso, Clavo y Azahar    
- Petit Fours



Precio: 99.00 €

Con maridaje: 139.00 €

(IVA Incluido)

