



ISPAL

ISPAL

“Cada plato es un verso de la Resurrección del Sur”

ENTRADAS FRÍAS E INTERLUDIOS

Jamón ibérico de bellota Alta Expresión D.O. Los Pedroches	26,00€
Tabla de quesos de Espartinas confituras caseras y aromáticos <i>Lácteos</i>	19,00€
Arroz suflado, camarones y emulsión de aceite de perejil Crujiente marino, notas de manzanilla vieja y camarones <i>Sulfitos y mariscos</i>	9,00€
Espejo del Atlántico Tartar de gamba blanca, bisque fría clarificada y perlas de AVOE <i>Crustáceos y frutos secos (almendra)</i>	16,00€
Carpaccio “Dehesa & Estrecho” Vaca vieja curada al Palo Cortado, anchoa 00 y polvo de aceituna negra <i>Pescado y frutos secos</i>	14,00€
Lágrimas de ajoblanco de altramuces Emulsión blanca, uva, aceite verde y flor de almendra <i>Frutos secos, sulfitos y altramuz</i>	12,00€
Huerto y Marea Vieira braseada, apionabo y pera, el equilibrio ácido-dulce <i>Lácteos y marisco</i>	14,00€
El Oro Blanco de Escacena Garbanzo IGP, crema sedosa, hierbas frescas y verdura confitada <i>Lácteos</i>	15,00€
Bosque del Sur Setas al Vermouth viejo, pasas infusionadas y polvo de aceituna <i>Lácteos, champiñón y sulfitos</i>	15,00€

ISPAL

“Cada plato es un verso de la Resurrección del Sur”

MAR Y TIERRA

Ravioli de langosta, erizo y manzanilla Ravioli de langosta, erizo, salsa de manzanilla y espuma de ricota <i>Gluten, huevo, lácteos, sulfitos y marisco</i>	19,00€
Caldero andaluz de carabinero y azafrán viejo Arroz meloso, carabinero asado y azafrán envejecido <i>Crustáceos, pescado y sulfitos</i>	26,00€
Callos de la Tierra Llana Guiso tradicional de callos de cochinito y retinto. Mestizaje de tres, tradición, cultura y generación.	18,00€
Pescado de marea, coliflor y limón de azahar Pescado del día, coliflor en tres texturas, salsa cítrica floral <i>Pescado y sulfitos</i>	24,00€
Tallarín de calamar, Parmentier y dashi andaluz Fondo agrio-andaluz de cítricos, calamar y patata <i>Moluscos y sulfitos</i>	20,00€
Lomo de ciervo a la brasa y su jugo Venado rosado, crema de topinambur, salsa de vermut cassis y perfume de hierbas <i>Sulfitos</i>	28,00€
Pato de Doñana, goniato e hinojo Magret de pato rosado sobre boniato, salsa moras y cassis <i>Sulfitos</i>	24,00€

POSTRES

Esfera de queso y frutos rojos Cremoso de queso, helado de frambuesa y frutos rojos <i>Lácteos, huevo y gluten</i>	8,00€
El Origen 70% Chocolate especiado en su universo de cacao y helado de vainilla <i>Lácteos, huevo y gluten</i>	9,00€
Higo de la Axarquía y Payoyo Higo asado al romero, mousse ligera de queso Payoyo, gel de vino Málaga y granité cítrico <i>Frutos secos, lácteos y huevo</i>	10,00€
Sevilla Icónica Mousse de naranja y cítricos en texturas <i>Frutos secos, lácteos y huevo</i>	9,00€

PUERTO DE CUBA LA RAZA

GRUPO

SEVILLA
ISPAL

SEVILLA
ISPAL
CATERING



PUERTO DE CUBA
CAFÉ DEL RÍO



PUERTO DE CUBA



LA QUINTA
DEL SORDO



1932
LARAZA
PUERTO DE CUBA
CATERING

PLACITA
SB
sevilla



ENTRECARCELES
1895
GRUPO PUERTO DE CUBA LA RAZA

www.puertodecubalaraza.com