

MENÚ DEGUSTACIÓN | TASTING MENU

Sin maridaje | *Without pairing* 45 €
 Con maridaje | *With pairing* 55 €

Mini magnum de foie sobre crumble de pomelo
Foie mini magnum on grapefruit crumble

Crema templada de puerros con manzana verde ✓⊗
Warm leek soup with green apple

Croquetas de naranja y bacalao con emulsión de azahar ✓
Orange and cod croquettes on orange blossom emulsion

Bacalao confitado sobre arroz ibérico ⊗
Cod confit on iberian rice

Crujiente de carrillera ibérica con calabaza, sobre puré de col y su jugo
Crunchy Iberian cheek with pumpkin, on cabbage purée and its juice

Chocolates en texturas
Chocolates in textures

Para comenzar | *To begin*

Jamón ibérico de bellota (100 g) con pan de cristal ⊗ 21
Acorn iberian ham (100 g) with crystal bread

Uvas y queso saben a beso (Queso "Añejo de Barros" Medalla Mundial 2013) ✓⊗ 12
Grapes and cheese (Ewe's Milk Cheese "Añejo de Barros" 2013 World Medal)

Ensaladilla Sevillana de gambones con su tartar y aire de kimchi ✓⊗ 12
Sevillian's salad with tartar of jumbo shrimps and kimchi air

Burrata con verduras asadas y aceite de albahaca con guindilla ✓⊗ 14
Burrata cheese with roasted vegetables and basil oil with chili pepper

Ensalada templada de rape confitado con cítricos y vinagreta de jengibre rosa ✓⊗ 12
Confit monkfish warm salad with citrus and pink ginger vinaigrette

Almendrado bombón de foie sobre crumble de pomelos ⊗ 17
Foie bonbon with almonds on grapefruit crumble

Caballa marinada y ahumada al romero sobre picadillo y crujiente de tomate 🍴⊗ 11
Marinated and smoked mackerel with rosemary on mice and crunchy tomato

Crema templada de puerros con manzana verde ✓⊗ 10
Warm leek soup with green apple

Crema de alubias blancas, mousse de chorizo y crujiente de morcilla ⊗ 10
White beans cream, chorizo mousse and crunchy blood sausage

Croquetas de naranja y bacalao con emulsión de azahar ✓ 10
Orange and cod croquettes on orange blossom emulsion

Pasta fresca trufada con cebolla caramelizada, queso de cabra y nueces ✓ 12
Truffle fresh pasta with caramelized onion, goat cheese and nuts

Huevo a baja temperatura, cecina de ciervo, patata y boletus ⊗ 10
Egg cooked at low temperature, salted and dried deer meat, potato and boletus

Del mar | *From the sea*

Lomo de lubina a la brasa, crema de ajos y confitado de shiitakes ✓⊗ 19
Grilled sea bass loin, garlic cream and confit shiitakes

Meluzá, salsa verde y verde... (Brócoli, tirabeques, trigueros, calabacín) ✓⊗ 21
Hake, green sauce and green... (Broccoli, field peas, wild asparagus, zucchini)

Bacalao confitado sobre arroz ibérico ⊗ 18
Confit cod on iberian rice

Calamar a la brasa, falso risotto de tinta y aire de verduras marinas ✓⊗ 21
Grilled squid, black ink false risotto and sea vegetables air

De la tierra | *From the land*

Crujiente de carrillera ibérica con calabaza, sobre puré de col y su jugo 19
Crunchy Iberian cheek with pumpkin, on cabbage purée and its juice

Rack de cordero con cuscús de remolacha y salsa de yogur ácido 24
Rack of lamb with beet couscous and acid yogurt sauce

Solomillo de ternera al carbón, patatas asadas y mojo verde en espuma ⊗ 21
Veal sirloin charcoal grilled, roasted potatoes and green "mojo" foam

Lomo bajo de ternera (300 g) con brochetas de verduritas a la plancha ⊗ 29
Beef steak (300 g) with grilled vegetables skewers

Para terminar | *To finish*

Tarta de queso, arándanos y mucho más... ⊗ 8
Cheesecake, blueberries and much more...

Café y tarta de la abuela ⊗ 8
Coffee and grandma's cake

Chocolates en texturas 7
Chocolates in textures

Bizcocho de violetas con yogur ⊗ 7
Violet cake with yogurt

10% IVA Incluido | 10% VAT Included
 Pan y aceite 2 € | Bread and oil 2 €

⊗ Apto para celíacos / Suitable for celiacs

✓ Apto para vegetarianos / Suitable for vegetarian

🍴 Adaptable para celíacos / Available for celiacs

En cumplimiento del Real Decreto 1420/2006, le informamos que disponemos de fichas técnicas de todos los platos con información de alérgenos. In accordance with Royal Decree 1420/2006, we inform you that we have data sheets of all dishes with allergen information