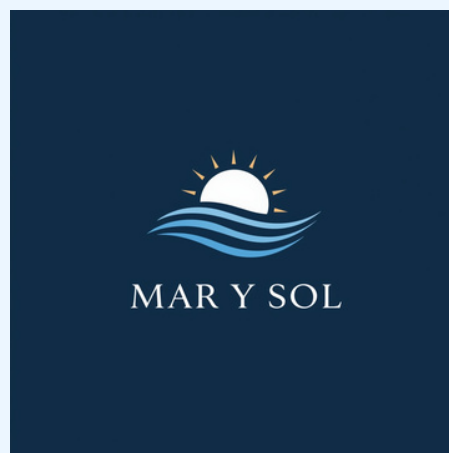


NUESTRA CARTA



SABORES DEL MEDITERRÁNEO

BEBIDAS

11. Agua Mineral (50cl) – 2,00€

Refrescante y equilibrada, ideal para acompañar cualquier plato.

12. Agua con Gas (50cl) – 2,20€

Con burbuja fina y un toque de frescor.

3. Cerveza Artesanal de Sevilla – 4,50€

Suave, con notas cítricas y cuerpo medio.

4. Cerveza Estrella del Sur (Tercio) – 3,00€

Refrescante y con aroma malteado.

5. Vino Blanco del Condado – 12,00€

Fresco, afrutado, perfecto para mariscos y pescados.

6. Vino Tinto Ribera del Duero – 16,00€

Intenso y elegante, ideal para carnes y guisos.

7. Vino Rosado de Navarra – 14,00€

Ligero, con notas de frutos rojos.

8. Sangría de la Casa (Copa) – 6,00€

Mezcla de vino tinto, frutas y un toque de canela.

9. Tinto de Verano (Copa) – 5,00€

Refrescante mezcla de vino y limón, muy sevillano.

10. Zumo Natural de Naranja – 4,50€

Exprimido al momento, con naranjas del Valle del Guadalquivir.

ENTRANTES

1. Gazpacho Andaluz – 7,00€

Tradicional sopa fría de tomate, pepino y aceite de oliva virgen extra.

2. Salmorejo Cordobés – 7,50€

Cremoso y servido con virutas de jamón ibérico y huevo duro.

3. Ensalada Mediterránea – 8,00€

Con tomate, aceitunas, pepino, rúcula y vinagreta balsámica.

4. Calamares a la Andaluza – 10,00€

Rebozados en harina y fritos, acompañados de alioli casero.

5. Tostada de Pan Rústico con Tomate y Jamón Ibérico – 9,00€

Pan crujiente, tomate rallado y jamón de bellota.

6. Queso Curado de Oveja con Membrillo – 9,50€

Contraste dulce-salado perfecto con vino blanco.

7. Gambas al Ajillo – 12,00€

Gambas frescas salteadas con ajo y guindilla.

8. Pulpo a la Parrilla – 13,50€

Pulpo tierno con puré de patata ahumada y pimentón.

9. Croquetas Caseras de Jamón Ibérico – 8,00€

Cremosas y doradas, con sabor auténtico.

10. Mejillones al Vapor con Limón y Perejil – 11,00€

Frescos del puerto, al estilo clásico mediterráneo.

PLATOS PRINCIPALES

1.Paella Marinera – 15,00€

Arroz con calamar, gamba roja y mejillones en caldo de pescado.

2.Arroz Negro con Alioli Casero – 14,50€

Arroz con tinta de calamar, servido con alioli.

3.Fideuà de Mariscos – 16,00€

Fideos dorados con mariscos frescos y toque de limón.

4.Lubina a la Espalda – 18,00€

Al horno con ajo, perejil y aceite de oliva.

5.Merluza al Horno con Salsa Verde – 17,00€

Suave y jugosa, con guarnición de verduras.

6.Pollo al Limón y Romero – 13,50€

Pechuga marinada y asada con salsa ligera de limón.

7.Secretó Ibérico con Puré de Patata Trufado – 19,00€

Carne tierna y jugosa con aroma a trufa.

8.Lomo de Atún Rojo a la Plancha – 20,00€

Con salsa de soja y jengibre, estilo fusión.

9.Canelones de Espinacas y Ricotta – 12,00€

Plato vegetariano con bechamel suave y gratinado.

10.Carrillada Ibérica al Vino Tinto – 17,50€

Guiso tradicional, meloso y lleno de sabor.

LOS POSTRES

1.Tarta de Queso Casera – 6,00€

Cremosa y horneada, con base crujiente de galleta.

2.Crema Catalana – 6,50€

Tradicional crema con azúcar caramelizado.

3.Coulant de Chocolate – 7,00€

Bizcocho templado con corazón fundido de cacao.

4.Tarta de Santiago – 6,00€

Con almendra molida y toque de limón.

5.Helado Artesanal – 5,00€

Sabores: turrón, chocolate o limón.

6.Flan de Naranja – 5,50€

Con zumo natural de naranjas sevillanas.

7.Mousse de Limón y Hierbabuena – 6,00€

Ligero y refrescante.

8.Brownie con Helado de Vainilla – 7,00€

Caliente y frío en un solo bocado.

9.Fruta Fresca de Temporada – 4,50€

Cortada y servida al momento.

10.Tiramisú Casero – 6,50€

Con mascarpone, café y cacao puro.

CAFÉS E INFUSIONES

1.Té Verde Sencha – 3,00€

Rico en antioxidantes, ideal para después de comer.

2.Té Rojo Pu-erh – 3,50€

Favorece la digestión y el metabolismo.

3.Té Negro con Canela y Naranja – 3,20€

Aromático y energizante.

4.Infusión de Manzanilla – 2,80€

Suave, digestiva y relajante.

5.Menta Poleo – 3,00€

Refrescante y digestiva.

6.Tila con Limón – 2,80€

Perfecta para relajar al final del día.

7.Rooibos Vainilla – 3,20€

Sin teína, con sabor dulce y natural.

8.Infusión de Jengibre y Limón – 3,50€

Refuerza defensas y estimula la energía.

9.Té Blanco con Flores – 3,80€

Delicado, con notas florales y suaves.

10.Café Espresso o Descafeinado – 2,50€

Intenso, cremoso, servido al estilo italiano.

