



## ENTRADAS



## STARTERS

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo Hand-sliced, acorn-fed Iberian ham D.O. Guijuelo	25€
Queso Capri artesano de la Sierra Norte de Sevilla a las finas hierbas Homemade Capri cheese from the Seville's North mountains with herbs	20€
Crema de salmorejo de Mango, con virutas de Beicon y Tartar de Langostinos y Papaya Mango salmorejo cream with crumbled bacon and shrimp and papaya tartar	16€
Ensalada de lechuga Kale, Mango caramelizado, Burrata, crema de Aguacate y cítricos Kale salad, caramelised mango, burrata and avocado and citrus cream	14€
Tartar de Atún de Almadraba y Pipas de Calabaza, Té Verde y yema crujiente deshidratada Atlantic bluefin tuna tartar with pumpkin seeds, green tea and crunchy dehydrated yolk	20€
Poke de trigo Bulgur, Lenteja Verde, Salmón marinado, Wakame, Piña y vinagreta de Soja, Miel y Sésamo Poke bowl with bulgur wheat, green lentils, marinated salmon, wakame, pineapple and a soy, honey and sesame seed vinaigrette	16€
Lingote de Foie de Pato, Toffe de Manzana, Chutney de Piña y Tostas Caseras Ingot of foie gras, apple toffee, pineapple chutney and homemade crostini	20€
Croque-sushi de Zamburiñas, Sashimis y Caviars Baby scallops sushi-croquettes, sashimi and caviar	16€
Selección de verduras de temporada, Humus de Remolacha y aceite de especias Selection of seasonal vegetables, beetroot hummus and spiced oil	17€
Mollete chino relleno de cola de Toro deshuesada, Piparras, Cebolla dulce y Romesco de curri rojo Crumbled oxtail Chinese Mantou, sweet green chilis, caramelised onion and red curry Romesco sauce	16€
Arroz cremoso de Chipirones, Esparrago Verde y Alcachofas Baby Creamy rice with cuttlefish, green asparagus and baby artichokes	22€
Pulpo a la brasa sobre Parmentier de Patata Trufada, Cebolla crujiente y mojo de Goji Grilled octopus on truffled potato Parmentier, crispy onion and goji berry dressing	22€
Tortellini relleno de Vieiras y Langostinos, Suquet de marisco y toque de Kinchee Tortellini stuffed with scallop and shrimp, seafood broth and a hint of kimchee	18€
Gambas Blancas a la parrilla o cocidas Deepwater rose shrimp, grilled or boiled	25€

Servicio en mesa 1.50 €/perona. Precios con IVA Incluido. Precio en euros

Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servido en este establecimiento, cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de anisakis  
Si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquelo a nuestro personal  
Estaremos encantados de atenderle para satisfacer sus necesidades



## PESCADOS



## FISH DISHES

Lomo de Bacalao en Miso de remolacha y salteado de Quinoa con Tirabeques Loin of cod in beetroot miso and sautéed quinoa with mangetout	22€
Rodaballo a la parrilla con salsa de leche de Coco y Papardelles de verdura Grilled turbot with coconut milk sauce and vegetable pappardelle	25€
Lomos de Rape sobre crema de Andaricas, Crujigambones y Algas Loin of monkfish on cream of velvet swimcrab, red prawns and seaweed	26€
Atún Rojo de Almadraba con salteado de trigo y verduras maceradas en salsa Yakiniku Almadraba red tuna with sautéed wheat and vegetables macerated in Yakiniku sauce	25€
Pescado a la sal, acompañado de Asado de Verduras y patatas (para dos personas, precio por persona) Salt-baked fish of the day with roast vegetables and potatoes (minimum two people, price per person)	26.5€

## CARNES / MEAT DISHES

Presa Ibérica a la parrilla, Ajos Tiernos, y emulsión de Boniato con Anís estrellado Braised Iberian pork, spring garlic and emulsion of sweet potato and star aniseed	23€
Cordero Lechal a baja temperatura, selección de tuberculos, y salsa de su cocción Slow cooked suckling lamb, medley of root vegetables and natural gravy	24€
Solomillo Ibérico braseado, Gurupina con soufflé de patata y cristal Braised Iberian pork tenderloin, Gurupina with souffléed and crystal potatoes	22€
Solomillo de Buey sobre canelón de setas y piñones, con glaseado de curry y cebollino Beef sirloin on mushroom and pine nut cannelloni, with curry and spring onion glaze	25€
Villagodio acompañado de verduras y chimichurri (para dos personas, precio por persona) Villagodio steak with vegetables and chimichurri sauce (minimum two people, price per person)	28€

Table service 1.50 €/person. Taxes included. Prices in euros  
All fish products served raw on our premises fulfill current legislation on prevention of anisakiasis  
If you suffer from any sort of allergy or food intolerance, please tell our restaurant staff  
We will be happy to attend you to try and meet your needs