Menú Degustación

Aperitivos Bienvenida

Welcome appetizers

Moluscada & Soda de Bloody Mary

Shellfish Selection & Bloody Mary Soda

Espárragos blancos con escabeche suave de miso

White Asparagus with Delicate Miso Escabeche

Secuencia de gamba roja

Red Prawn sequence

Solomillo de corzo al limón, salsifies y remolacha a la sal

Roasted venison loin with lemon, salsify, truffle jus and salt-baked beetroot

Vieira, papada, coliflor y meunier

Scallop, Confit Iberian Jowl, Cauliflower & Meunière Sauce

Wagyu en láminas con soja, hinojo y amontillado

Sliced Wagyu with Soy, Fennel, and Amontillado Sherry

Gallo de San Pedro con tomate kokumi, piñones y albahaca

John Dory with Kokumi Tomato, Pine Nuts, and Basil

Kumkuat sevillano

Sevillian Kumquat

Pichón de caserío con buñuelo de sus interiores, paté de sus hígados y pera al vino tinto

Pigeon with Offal Fritter, Liver Pâté & Red Wine Pear

Tostitos de quesos artesanos y sus acompañamientos

Selection of Artisan Cheeses & Accompaniments

Poleá sevillana con pan frito

Traditional Sevillian Poleá with Fried Bread

Sablé de chocolate

Chocolate Sablé

Ravioli de piña y coco

Pineapple and Coconut Ravioli

Café & Petit Fours

Coffee & Petit Fours