

## ENTRANTES / ENTREES

GAZPACHO ANDALUZ / ANDALUSIAN GAZPACHO 10

Jamon ibérico crujiente, tostas de pan de cristal  
*Crispy Iberian ham, toasted glass bread*



PIMIENTOS DE PADRON / PADRON PEPPERS 7

Sal en escamas  
*Salt flakes*

QUESO CURADO DE OVEJA MERINA DE GRAZALEMA /  
CURED SHEEPS CHEESE MERINA DE GRAZALEMA 14

Ecológico 100% Sierra norte de Sevilla  
*Organic 100%, from the hills of northern Seville*



CEVICHE DE CORVINA Y GAMBAS BLANCAS /  
STONE BASS AND WHITE SHRIMP CEVICHE 17

Crema de aguacate, cebolla morada, kikos, ají  
*Avocado cream, red onion, toasted corn, aji*



CALAMARES / CALAMARI 16

Alioli de azafrán casera, limón  
*Homemade saffron alioli, lemon*



ENSALADA DE QUESO FETA / FETA CHEESE SALAD 15

Tomate Raf, pimientos, pepino, cebolla morada, aceitunas, aove  
*RAF tomato, peppers, cucumber, red onion, olives, evoo*



ENSALADA DE VENTRESCA DE ATUN CONFITADO /  
CONFIT TUNA BELLY SALAD 16

Hojas tiernas, tomate, maíz, aguacate, vinagreta de jerez  
*Garden leaves, tomato, corn, avocado, sherry vinaigrette*



GAJOS / WEDGES 8

De patata, aceite de trufa, lascas de parmesano  
*Potatoes, truffle oil, parmesan shavings*



## ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

PESCADO LOCAL / LOCAL FISH 22

Pure de boniato, vinagreta de tomate, pistacho y aceitunas  
*Sweet potato pure, tomato, pistachio and olive vinaigrette*



PULPO A LA BRASA / GRILLED OCTOPUSS 24

Hummus de berenjena, puerros confitados  
*Smoked aubergine hummus, leek confit*



PRESA DE CERDO IBERICO / IBERIAN PORK SHOULDER 26

Macerado con lima, trufa, aove, guarnición de bimi  
*Marinated in lime, truffle, evoo, served with stem broccoli*



DOCENA DE LANGOSTINOS DE SAN LUCAR /  
A DOZEN SAN LUCAR PRAWNS 24

A la plancha, ensalada verde, limón  
*Grilled, green salad, lemon*



## OTRAS SUGURENCIAS / OTHER SUGGESTIONS

TERNERA GALLEGA / GALICIAN BEEF 29

Entrecot trinchado, cebolla caramelizado, espárragos verdes, pimientos padrón  
*Carved sirloin, caramelized onion, green asparagus, padrón peppers*



PITA TAIFAS /PITA TAIFAS 18

Pan de pita, pechuga de pollo de corral a baja temperatura, rucula, tapenade, tzatziki  
*Toasted pita bread, slow cooked free range chicken, rocket leaves, tapenade, tzatziki*



PITA EUGENIA / PITA EUGENIA 17

Pan de pita tostada, burrata, verduras mediterráneas asadas, tomate seco, aguacate  
*Toasted pita bread, burrata, roasted mediterranean vegetables, sun dried tomato, avocado*



HAMBURGUESA ALFONSO XIII / HAMBURGUESA ALFONSO XIII 19

Pan brioche, salsa ahumado casera, queso cheddar, cebolla caramelizada, ensalada  
*Brioche bun, homemade smoked sauce, cheddar cheese, caramelized onion, salad*



TAGLIATELLE/ TAGLIATELLE 21

Queso idiazábal, trufa, boletus  
*Idiazabal cheese, truffle, boletus*



## DULCES / SWEET

FRUTA FRESCA / FRESH FRUIT 8

De temporada, cortada  
*Seasonal, sliced*

BROWNIE 7

De chocolate, helado de vainilla  
*Chocolate, vanilla ice cream*



HELADO O SORBETE / ICE CREAM OR SORBET 7

Tres bolas de su favorita, con fresas y frutos rojos  
*Three scoops of your favorite, with strawberries and fruit of the forest*



TARTA DE ALMENDRAS / ALMOND TART 8

Crema de vainilla, helado de turrón  
*Vanilla cream, nougat ice cream*



*Precios en Euros con IVA incluido / All prices in Euros VAT inclusive.*

*Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.*

*We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.*