



C/ Tarifa 9

41002 Sevilla

T. 954 22 43 20 / 672 97 50 17

En Sevilla, 1 de Septiembre de 2024

Menú Degustación 1

Surtido de quesos

Ensalada de mojama de atún de Barbate, helado de queso de cabra de elaboración artesanal, guacamole de remolacha y vinagreta de mostaza y miel

Croquetas variadas del chef

Raviolis rellenos de brandada de bacalao a la napolitana

Bacalao al perfume de ajos confitados con una base de tomate casero

o

Albóndigas de presa ibérica de bellota al amontillado

Tarta

Bodega:

Cerveza Cruzcampo de tirador

D.O. Rueda

D.O. Rioja Crianza

D.O. Ribera del Duero Roble

43 €



C/ Tarifa 9

41002 Sevilla

T. 954 22 43 20 / 672 97 50 17

En Sevilla, 1 de Septiembre de 2024

Menú Degustación 2

Surtido ibérico de bellota

Ensalada de burrata con crujiente de panceta ibérica de bellota y salsa pesto

Tartar de bacalao con mahonesa de soja, perlas de esturión y aceite de trufa negra

Huevos estrellados de corral trufados con morcilla ibérica de bellota con manzana y cebolla caramelizada,
piñones tostados y patatas trufadas

Bacalao al perfume de ajos confitados con una base de tomate casero

o

Solomillo ibérico de bellota a la pimienta con patatas fritas

Tarta

Bodega:

Cerveza Cruzcampo de tirador

D.O. Rueda

D.O. Rioja Crianza

D.O. Ribera del Duero Crianza

48 €



C/ Tarifa 9

41002 Sevilla

T. 954 22 43 20 / 672 97 50 17

En Sevilla, 1 de Septiembre de 2024

Menú Degustación 3

Surtido ibérico de bellota

Ensaladilla de gambas

Carpaccio de aguacate, láminas de bacalao, aove y perlas de aceto balsámico

Croquetas variadas del chef

Pulpo frito con huevos estrellados y parmentier picantona

Bacalao al perfume de ajos confitados con una base de tomate casero

o

Presa ibérica de bellota a la parrilla con patatas fritas

Tarta

Bodega:

Cerveza Cruzcampo de tirador

D.O. Rueda

D.O. Rioja Crianza

D.O. Ribera del Duero Crianza

54 €



C/ Tarifa 9

41002 Sevilla

T. 954 22 43 20 / 672 97 50 17

En Sevilla, 1 de Septiembre de 2024

Menú Degustación 4

Surtido ibérico de bellota

Ajoblanco con tartar de langostinos

Calamares fritos de potera con calamares del campo y mahonesa de fino

Croquetas variadas del chef

Canelón relleno de carrillera ibérica de bellota en su jugo con parmentier trufado

Bacalao al perfume de ajos confitados con una base de tomate casero

O

Presa ibérica de bellota a la parrilla con patatas fritas

Tarta

Bodega:

Cerveza Cruzcampo de tirador

D.O. Rueda

D.O. Rioja Crianza

D.O. Ribera del Duero Crianza

60 €



C/ Tarifa 9

41002 Sevilla

T. 954 22 43 20 / 672 97 50 17

En Sevilla, 1 de Septiembre de 2024

Menú Experiencia Cóctel 1

Surtido ibérico de bellota

Ensaladilla de langostinos

Salmorejo con crujiente de panceta ibérica de bellota

Croquetas variadas del chef

Crujiente de pollo con mahonesa de curry

Chocos fritos de potera con mahonesa de fino

Mantecaíto al whisky

Mini burger ibérica de bellota con chutney de tomate

Bocados de pastelitos

Bodega:

Cerveza Cruzcampo de tirador

D.O. Rueda

D.O. Rioja Crianza

D.O. Ribera del Duero Roble

40 €



C/ Tarifa 9

41002 Sevilla

T. 954 22 43 20 / 672 97 50 17

En Sevilla, 1 de Septiembre de 2024

Menú Experiencia Cóctel 2

Surtido ibérico de bellota

Ensaladilla de melva canutera con perlas de caviar de salmón y alioli de piquillo

Tosta de morcilla de arroz con puerro caramelizado

Cogollitos de la huerta de ensalada César

Saquitos de quesos con confituras artesanales

Croquetas variadas del chef

Boquerones fritos al limón con alioli de albahaca

Mini burger de vaca madurada con mojo picón

Bocados de pastelitos

Bodega:

Cerveza Cruzcampo de tirador

D.O. Rueda

D.O. Rioja Crianza

D.O. Ribera del Duero Crianza

42 €



C/ Tarifa 9

41002 Sevilla

T. 954 22 43 20 / 672 97 50 17

En Sevilla, 1 de Septiembre de 2024

Condiciones:

El precio los menús es por comensal y tiene incluido el 10% de I.V.A.

Menú mínimo para 4 comensales.

Si tienen alguna alergia / intolerancia, no dudes en consultarnos para realizar las variaciones precisas y adaptar los platos elegidos a tus necesidades.

El menú no incluye las consumiciones que se hagan en barra ni nada que no aparezca el los menús incluido.

Ningún botellín de Cruzcampo ni Heineken entran en los menús.

La bebida comenzará cuando se sienten todos los comensales a la mesa y terminará cuando se sirvan los postres.

¡Disfruta de una Experiencia Gastronómica con nosotros!

¡Te esperamos!