
• BACALAO •

C/ Tarifa 9

41002 Sevilla

T. 954 22 43 20 / 664 34 62 78

En Sevilla, 1 de Enero de 2024

Menú Experiencia

(Para 2 personas)

Carpaccio de aguacate, láminas de bacalao, aove y perlas de aceto balsámico
Anchoas del Cantábrico con guarnición de tomate, huevo, cebolla, alcaparras y pepinillo
Calamares fritos con calamares del campo y mahonesa de fino
Risotto de bacalao, hongos y aceite de trufa negra
Albóndigas de presa ibérica de bellota al amontillado

A elegir

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

o

Presa ibérica de bellota a la parrilla

Tarta de queso La Viña

Bodega

Una botella de vino a elegir entre:

Blanco Tarsus Verdejo D.O. Rueda

Tinto Empecinado Crianza D.O. Ribera del Duero

Tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Tinto Azpilicueta Origen D.O. Rioja

Incluye: Pan, picos, aperitivo, agua y café o infusión

90 €

• BACALAO •

C/ Tarifa 9

41002 Sevilla

T. 954 22 43 20 / 664 34 62 78

En Sevilla, 1 de Enero de 2024

Menú Experiencia Premium

(Para 2 Personas)

Salmorejo de tomate de la huerta con jamón ibérico de bellota y huevo duro
Tartar de bacalao
Pata de pulpo con parmentier
Raviolis rellenos de brandada de bacalao a la napolitana
Cochas de bacalao al pil pil con chips de ajos y guindilla
Sorbete de limón al cava

Plato principal

Entrecot de vaca Simmental a la brasa con más de 45 día de maduración

Leche frita con helado de leche merengada

o

Torrija de brioche con helado de vainilla

Bodega

Una botella de vino a elegir entre:

Blanco Tarsus Verdejo D.O. Rueda

Tinto Empecinado Crianza D.O. Ribera del Duero

Tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Tinto Azpilicueta Origen D.O. Rioja

Incluye: Pan, picos, aperitivo, agua y café o infusión

130 €



C/ Tarifa 9

41002 Sevilla

T. 954 22 43 20 / 664 34 62 78

En Sevilla, 1 de Enero de 2023

Condiciones:

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

Menú mínimo para 2 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!