
LA·CHUMBERV

Plaza Ponce de León 15

41003 Sevilla

T. 954 21 66 70 / 664 34 62 78

En Sevilla, 1 de Enero de 2024

Menú Experiencia

(Para 2 personas)

Salmorejo de remolacha con helado de queso de cabra, dátiles y pipas de calabaza

Tosta de tartar de bacalao, aguacate, almendra y aceite de trufa negra

Taco de cordero en su jugo a baja temperatura con salsa tzatziki

Raviolis rellenos de brandada de bacalao a la napolitana

Canelones rellenos de carrillera ibérica de bellota en su jugo con parmentier trufado

A elegir

Lomo de bacalao con crema de boniato y membrillo a la reducción de Oporto y miel

o

Solomillo ibérico de bellota al whisky con jamón ibérico de bellota en juliana

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

90 €

LA·CHUMBERV

Plaza Ponce de León 15

41003 Sevilla

T. 954 21 66 70 / 664 34 62 78

En Sevilla, 1 de Enero de 2024

Menú Experiencia Premium

(Para 2 Personas)

Carpaccio de aguacate, láminas de bacalao, aove y perlas de aceto balsámico
Tortilla de patatas española hecha al momento con cebolla, hierbabuena y cubierta de panceta

Taco al pimentón con pulpo frito y salsa siracha picante

Alcachofas naturales a la brasa con chips de ajo y jamón ibérico de bellota

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

Plato principal

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

Tarta de queso La Viña con confitura de fresa

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

Mini Cócteles

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

130 €

LA·CHUMBERV

Plaza Ponce de León 15

41003 Sevilla

T. 954 21 66 70 / 664 34 62 78

En Sevilla, 1 de Enero de 2024

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!