



PULSE SOBRE LA BANDERA DE SU
IDIOMA PARA VER LA CARTA

CLICK ON THE FLAG OF YOUR
LANGUAGE TO VIEW THE CHART

CLIQUEZ SUR LE DRAPEAU DE
VOTRE LANGUE POUR AFFICHER
LE TABLEAU

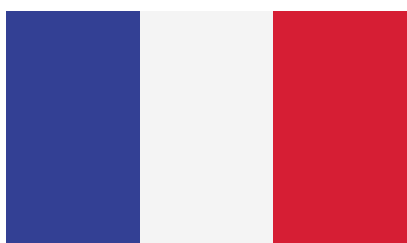
CLICCA SULLA BANDIERA DELLA
TUA LINGUA PER VISUALIZZARE IL
GRAFICO



ESPAÑOL



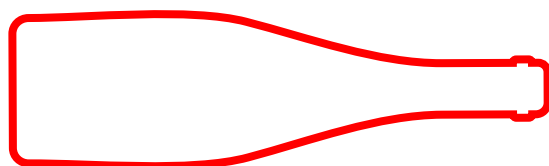
ENGLISH



FRANÇAIS



ITALIANO



Nuestros Vinos / Our Wines
Nos vins / I nostri vini

CARTA

CHARCUTERÍA

Jamón ibérico de bellota con pan tumaca

100 GRS. 32,00€

Chacinas ibéricas (Chorizo, Lomo y Salchichón
ibéricos de bellota)

MEDIA TABLA: 15,00€ TABLA: 20,00€

Tabla de Quesos Nacionales

MEDIA TABLA: 15,00€ TABLA: 20,00€

ENTRANTES

Ostras Francesas

Unidad: 4,50€ ½ docena: 26,00€ docena: 50,00€

Ensaladilla de Ahumados

TAPA: 4,80€ RACION; 9,00€

Taco de maíz crujiente con atún rojo picante &
guacamole

UNIDAD: 6,80€

Foie casero con pan artesano
& compota de fruta de temporada

PLATO: 16,00€

Steak tartar con pan carasau

PLATO: 12,50€

Saquitos brick con queso cremoso, puerros y
langostinos

UNIDAD: 3,70€

Croquetas caseras de...

MEDIA: 8,00€ RACIÓN: 12,00€

Morcilla de arroz con cebolla caramelizada &
huevo de codorniz

TAPA: 6,00€ MEDIA: 11,00€ RACIÓN: 15,00€

VERDURAS Y ENSALADAS

Ensalada de tomate, burrata, gominola de
albahaca & sorbete de limón

PLATO: 16,00€

Ensalada de langostinos en tempura con salsa
kimchi cremosa

PLATO: 16,50€

Parrillada de verduras de temporada de nuestra
huerta con queso de cabra

PLATO: 12,00€

Alcachofas en texturas con escalopín de foie y
nube de queso ahumado Idiazábal

PLATO: 15,00€

Huevo ecológico campero del día con....

PLATO: 13,50€

PESCADOS & MARISCOS

Coquinas salteadas con corazones de
alcachofas fritas

PLATO: 17,00€

Tartar de salmón marinado con vinagreta de
mostaza y regañá

PLATO: 15,00€

Ventresca de atún a la soja con paté de aceitunas negras

TAPA: 8,50€ RACIÓN: 16,00€

Cocochas de bacalao al pil pil

PLATO: 16,00€

Merluza de pincho rebozada en tortilla de
camarones con mayonesa de piparra

UNIDAD: 5,80€

CARNES

Mini cheeseburger de ternera en pan brioche
casero con patatas

UNIDAD: 8,00€

Carrillada ibérica al vino tinto con graten de
queso de cabra y puré de patatas

PLATO: 15,50€

Presa ibérica de bellota con verduras en tempura y salsa
romescu

PLATO (200grs): 23,00€

Solomillo de vaca frisona con patatas bastón
caseras y pimientos del piquillo confitados

PLATO (200grs): 23,00€

Cesta de pan artesano & picos

2,00€ por comensal

PREGUNTA POR NUESTROS PLATOS FUERAS DE CARTA Y POSTRES DE LA CASA

Todos los precios incluyen IVA. También disponemos de pan sin gluten.
Por favor, comuníquenos si tiene alguna intolerancia alimentaria, disponemos de carta de alérgenos.

MENU

CHARCUTERIE

Acorn fed Iberico ham with “pan tumaca”

100 GRS. 32,00€

Charcuterie platter (Acorn fed Iberian Chorizo, Lomo & Salchichón)

MEDIA TABLA: 15,00€ TABLA: 20,00€

National cheese platter

MEDIA TABLA: 15,00€ TABLA: 20,00€

APPETIZERS

French oyster

Unidad: 4,50€ ½ docena: 26,00€ docena: 50,00€

Spanish potato salad with smoked fish and capers

TAPA: 4,80€ RACION: 9,00€

Spicy blue fin tuna crunchy taco with guacamole

UNIDAD: 6,80€

Homemade foie gras with seasonal fruit chutney and artisan bread

PLATO: 16,00€

Steak tartar with carasau bread

PLATO: 12,50€

Rice paper triangle stuffed with creamy cheese, prawns and leeks

UNIDAD: 3,70€

Homemade croquets...

MEDIA: 8,00€ RACIÓN: 12,00€

Rice black pudding with caramelized onion and quail’segg

TAPA: 6,00€ MEDIA: 11,00€ RACIÓN: 15,00€

VEGETABLES & SALADS

Lattuce, organic tomato, burrata cheese, basil jelly and lemon sorbet

PLATO: 16,00€

Fresh salad with tempura prawns in creamy spicy sauce

PLATO: 16,50€

Seasonal organic grilled vegetables topped with goat cheese

PLATO: 12,00€

Artichokes with fresh foie and Idiazábal smoked cheese

PLATO: 15,00€

Organic fried egg served with...

PLATO: 13,50€

FISH & SEAFOOD

Baby clams sautéed with fried artichokes

PLATO: 17,00€

Marinated salmon tartar with mustard vinaigrette

PLATO: 15,00€

Tuna belly marinated in soy sauce with black olive tapenade

TAPA: 8,50€ RACIÓN: 16,00€

Cod’s cheeks with traditional “pil pil” sauce

PLATO: 16,00€

Baby shrimps crusted hake with a pepperoncini mayonnaise

UNIDAD: 5,80€

MEATS

Mini cheeseburger with homemade fries & brioche bun

UNIDAD: 8,00€

Braised Iberian pork cheek in a red wine sauce, goat cheese gratin & potato purée

PLATO: 15,50€

Special iberian pork cut with tempura vegetables & “romesco” sauce

PLATO (200grs): 23,00€

Frisona beef filet mignon, homemade French fries & piquillo peppers

PLATO (200grs): 23,00€

Baked artisan bread basket & service

2,00€ per person



ASK THE STAFF FOR OUR DAILY SPECIALS AND DESSERT MENU

Todos los precios incluyen IVA. También disponemos de pan sin gluten.
Por favor, comuníquenos si tiene alguna intolerancia alimentaria, disponemos de carta de alérgenos.

MENU

CHARCUTERIE

Jambon ibérique de gland, pain grillé
100 GRS. 32,00€

Charcuteri platter (Acorn fed chorizo, Lomo & Salchichón ibérique)
MEDIA TABLA: 15,00€ TABLA: 20,00€

Fromages nationaux
MEDIA TABLA: 15,00€ TABLA: 20,00€

ENTRANT

Huitres françaises
Unidad: 4,50€ ½ docena: 26,00€ docena: 50,00€
Salade russe au poisson fumé et aux câpres
TAPA: 4,80€ RACION; 9,00€

Taco croustillant au thon rouge piquant (madrague)
UNIDAD: 6,80€

Foie maison avec pain artisanal et compote de fruits saison
PLATO: 16,00€

Steak tartare aux pain carasau
PLATO: 12,50€

Petits rouleaux brick avec fromage, poireaux et gambas
UNIDAD: 3,70€

Croquette...
MEDIA: 8,00€ RACIÓN: 12,00€

Boudin de riz acompagné d'oignon caramélisé et oeuf de caille
TAPA: 6,00€ MEDIA: 11,00€ RACIÓN: 15,00€

LÉGUMES ET SALADES

Salade de tomate, burrata, bonbon gélifié au basilic et sorbet au citron
PLATO: 16,00€

Salade de langoustines en tempura à la sauce kimchi
PLATO: 16,50€

Légumes de saison de notre potager grillés avec fromage de chèvre
PLATO: 12,00€

Artichauts en texture accompagnés de lingot de foie et neige de fromage “Idiazábal”
PLATO: 15,00€

Oeuf de champagne du jour avec...
PLATO: 13,50€

FRUITS DE MER

Clovisses sautées avec mini artichauts frits
PLATO: 17,00€

Tartare de saumon mariné
PLATO: 15,00€

Ventrèche de thon au soja avec tapenade d’olives noires
TAPA: 8,50€ RACIÓN: 16,00€

Morue avec sauce “pil pil”
PLATO: 16,00€

Merlu enrobé de “tortilla de camarones” à la mayonaise de piments “piparras”
UNIDAD: 5,80€

VIANDES

Mini cheeseburger avec fromage et pain brioche
UNIDAD: 8,00€

Joue ibérique au vin rouge avec gratin au fromage de chèvre
PLATO: 15,50€

Viande de porc “ibérica de bellota” aux légumes en tempura et sauce “romescu”
PLATO (200grs): 23,00€

Aloyau de vache accompagné de piquillo poivrons et frites maison
PLATO (200grs): 23,00€

Cesta de pan artesano & picos
2,00€ por comensal



PREGUNTA POR NUESTROS PLATOS FUERAS DE CARTA Y POSTRES DE LA CASA

Todos los precios incluyen IVA. También disponemos de pan sin gluten.
Por favor, comuníquenos si tiene alguna intolerancia alimentaria, disponemos de carta de alérgenos.

MENU

AFFETTATI & FORMAGGI

Prosciutto ibérico con “pan tumaca”

100 GRS. 32,00€

Tagliare di Salumi iberici (Chorizo, Lomo e Salchichón Ibérico)

MEDIA TABLA: 15,00€ TABLA: 20,00€

Tagliere di formaggi nazionali

MEDIA TABLA: 15,00€ TABLA: 20,00€

ANTIPASTI

Ostriche francesi

Unidad: 4,50€ ½ docena: 26,00€ docena: 50,00€

Insalata russa con pesci affumicati e capperi

TAPA: 4,80€ RACION: 9,00€

Taco croccante di mais con tartar di tonno rosso
piccante e guacamole

UNIDAD: 6,80€

Foie micuit con pane artigianale e puré di frutta
di stagione

PLATO: 16,00€

Steak tartar con pane carasau

PLATO: 12,50€

Triangolini di pasta brick con formaggio
cremoso, scampi e porri

UNIDAD: 3,70€

Crocchette della casa con...

MEDIA: 8,00€ RACIÓN: 12,00€

Sanguinaccio di riso con cipolla caramellata e
uovo di quaglia

TAPA: 6,00€ MEDIA: 11,00€ RACIÓN: 15,00€

VERDURE & INSALATE

Lattuga, pomodori eco, burrata, gelatina di
basilico e sorbetto al limone

PLATO: 16,00€

Insalata di scampi in tempura con salsa cremosa
piccante kimchi

PLATO: 16,50€

Grigliata di verdure di stagione & del nostro orto
con formaggio di capra

PLATO: 12,00€

Carciofi con lingotto di foie-gras e neve di
formaggio affumicato Idiazábal

PLATO: 15,00€

Uova ecologiche delle nostre galline con...

PLATO: 13,50€

PESCE & FRUTTI DI MARE

Telline saltate con mini carciofini fritti

PLATO: 17,00€

Tartar di salmone marinato con vinagrette di
senape

PLATO: 15,00€

Ventresca di tonno marinata in soia con
tapenade di olive nere

TAPA: 8,50€ PLATO: 16,00€

Guancia di baccalá con salsa tradizionale
al pil pil

PLATO: 16,00€

Merluzzo impanato in “tortilla de
camarones” con maionese di pepperoncini

UNIDAD: 5,80€

CARNE

Mini cheeseburger di vitello in pan brioche

UNIDAD: 8,00€

Spezzatino di maiale al vino rosso con graten di
formaggio di capra e puré di patate

PLATO: 15,50€

Spalla di maiale con verdure in tempura e salsa
“romescu”

PLATO (200grs): 23,00€

Filet mignon con patate bastone fritte e peperoni

PLATO (200grs): 23,00€

Pane, picos & coperto

2,00€ a persona



CHIEDI AL NOSTRO STAFF LE SPECIALITÀ DEL GIORNO E I DESEERT

Todos los precios incluyen IVA. También disponemos de pan sin gluten.
Por favor, comuníquenos si tiene alguna intolerancia alimentaria, disponemos de carta de alérgenos.

ESPUMOSOS

D.O.Cava

Stars Brut Nature Reserva
Perelada
(chardonnay, xarel.lo, parrellada)
3,70€ // 18,50€

Brut Nature Rose Reserva
Privat
(chardonnay, pinot noir)
4,80€ // 24,00€

D.O.Champagne

Esprit Nature
Henri Giraud
(chardonnay, pinot noir)
75,00€

Le Mesnil Blanc
Grand Cru Extra Brut
(chardonnay)
95,00€

BLANCOS & ROSADOS

V.T.Castilla y León

Petit Blanco 2020
Bosque de Matasnos
(chardonnay, verdejo, albillo mayor)
4,60€ // 23,00€

Belondrade y Lurton 2019
(verdejo con crianza)
58,00€

D.O.La Rioja

Baigorri Rosée 2021
(tempranillo, garnacha)
3,80€ // 19,00€

D.O.Navarra

Finca Legardeta 2020
Chivite
(chardonnay)
28,00€

D.O.Rías Baixas

Gran Bazán Etiqueta Verde 2020
(albariño)
4,00€ // 20,00€

Pazo de Señorans 2021
(albariño)
26,00€

Pedralonga
(albariño)
32,00€

D.O.Ribeiro

Pazo Casanova
(treixadura, albariño, godello, lour)
27,00€

D.O.Rueda

Demimo 2021
(verdejo)
3,70€ // 18,50€

José Pariente 2021
(sauvignon blanc)
4,50€ // 22,50€

Semi-dulce

Balandro 2021
(sauvignon blanc)
3,50€ // 17,50€

Nékora Frizzé
(sauvignon blanc, verdejo)
3,60€ // 18,00€

D.O.Valdeorras

Guitian 2020
(godello)
5,00€ // 25,00€

ANDALUCÍA

V.T.Cádiz

Las Botas 2019
Vinos Atlánticos
(palomino fino de albariza)
3,70€ // 18,50€

Exceptional Harvest 2019
Ximénez Spinola
(pedro ximénez)
30,00€

D.O.Sierras de Málaga

La Encina del Inglés 2021
La Melonera
(moscatel, doradilla, pedro ximénez)
3,60€ // 18,00€

La Raspa 2021
Viñedos Verticales
(moscatel, doradilla)
20,00€

V.T.Sierra Norte de Sevilla

Soplagaitas 2020
Viñas Colonias de Galeón
(chardonnay, viognier)
3,80€ // 19,00€

D.O.P.Vino de Granada

Diez Días de Marzo 2020
Bodegas Vilaplana
(Jaén blanca, macabeo)
3,80€ // 19,00€

GENEROSOS

D.O.Jerez-Xérès-Sherry

Xixarito Amontillado
Bodegas Barón
4,00€

Xixarito Oloroso
Bodegas Barón
4,00€

Xixarito Pedro Ximénez
Bodegas Barón
4,00€

Micaela Palo Cortado

Bodegas Barón
5,00€

Tío Pepe Fino
2,50€

D.O.Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Micaela Manzanilla
Bodegas Barón
3,00€

Velo Flor
Bodegas Alonso
5,50€

TINTOS

D.O.Alicante
Pepe Mendoza 2019
Casa Agrícola
(monastrell, alicante
bouschét, syrah)
25,00€

Arbui 2019
Alejandro Bodegas
(monastrell)
28,00€

D.O.Empordà
Finca Espolla 2017
Perelada
(monastrell, syrah)
35,00€

D.O.Binissalem-Mallorca
Ca'n Verdura 2020
(monastrell, mantonegro,
callet, merlot)
4,20€ // 21,00€

V.T.Castilla y León
La Provincia 2018
Bodegas Prieto Pariente
(tempranillo, garnacha)
30,00€

D.O.Ribera del Duero
Díaz Bayos 8 2020
Premium Fincas
(tinta fina)
4,00€ // 20,00€

Cair Selección La Aguilera 2016
Dominio de Cair
(tempranillo, merlot)
35,00€

Bosque de Matasnos 2018
(tempranillo, merlot)
45,00€

Cruz del Pendón 2015
Dominio de Cair
(tempranillo)
80,00€

D.O.Ca.Rioja
**Montaña Finca La
Valentina 2018**
(tempranillo, graciano)
3,50€ // 17,50€

Márquez y Bengoa
Reserva 2015
(tempranillo)
5,00€ // 25,00€

Spes 2014
Bodegas Loa
(tempranillo)
28,00€

Ángeles de Amarén 2017
Bodegas Amarén
(tempranillo, graciano)
35,00€

El Puntido 2017
Viñedos de Paganos
(tempranillo)
65,00€

La Cueva del Contador 2019
Bodegas Contador
(tempranillo)
115,00€

La Nieta
Viñedos de Paganos
(tempranillo)
125,00€

D.O.Toro
Lágrima 2019
Fariña
(tinta de toro)
3,60€ // 18,00€

I.G.P.Valdejalón
Microcósmico 2018
Bodegas Frontonio
(garnacha aragonesa)
30,00€

ANDALUCÍA
V.T.Cádiz
Arx 2018
Tesalia
(syrah, tintilla de rota, petit verdot)
4,60€ // 23,00€

D.O.Granada
Guindalera Tinto 2018
Calvente
(tempranillo, cabernet
sauvignon, merlot, syrah)
4,40€ // 22,00€

I.G.P.Sevilla
Colonia 40 2018
Viñas Colonias de Galeón
(tempranillo, merlot,
cabernet sauvignon,
cabernet franc, garnacha)
4,20€ // 21,00€

Marurro 2020
Viñas Colonias de Galeón
(cabernet franc)
38,00€

D.O.Sierras de Málaga
Cortijo Los Aguilares 2020
(tempranillo, garnacha,
syrah)
5,00€ // 25,00€

INTERNACIONALES

Blancos

A.O.Borgoña
**Joseph Drouhin Laforet
2020**
(chardonnay)
30,00€

Pfalz Alemania
**Villa Wolf
Ernst Loosen**
(gewurtztraminer)
25,00€

Tokaj-Hungría
**Mad
Szent Taás**
(furmint)
28,00€

Tintos

A.O.Borgoña
Jacques Prieur
Domaine Jacques Prieur
(pinot noir)
40,00€

Colchagua-Chile
Araucano
Viña Hacienda Araucano
(carmenere)
28,00€

Sudáfrica
Diemersfontein
(pinotage)
35,00€

LA AZOTEA

DESDE 2009



¡Síguenos en redes! @azoteasevilla