

EL DUENDE
RESTAURANTE

EL DUENDE

RESTAURANTE

 Plato vegetariano

“Existe a disposición de nuestros clientes una ficha con cada uno de los posibles alérgenos que contienen los alimentos servidos en nuestro establecimiento.

Informe a nuestro personal si padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria”

ENTRANTES FRÍOS

SALMOREJO CORDOBÉS Con jamón ibérico, crujiente de pimentón de La Vera y aceite de albahaca	16 €
HOJAS VERDES, PAYOYO, OLIVADA, CRUJIENTE DE ZANAHORIA, TOMATITOS Y VINAGRETA DE FRAMBUESA	16 €
ANCHOAS DE SANTOÑA, QUESO EN MEXCABECHE Y CREMA DE PIMIENTOS ASADOS	17 €
SELECCIÓN DE QUESOS DE LA TIERRA Con confituras caseras y almendras malagueñas	17 €
CEVICHE ACAPULQUEÑO DE PULPO Y GAMBAS DE HUELVA Con totopos y emulsión de aguacate	19 €
TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA Con espuma de tomate y ajo blanco malagueño	21 €
JAMÓN 100% BELLOTA D.O. LOS PEDROCHES Con regañas y "tumaca"	29 €
CAVIAR DE RÍOFRÍO Con tostas de carbón y mantequilla aderezada	30 €

ENTRANTES CALIENTES

TEMPURA DE VERDURAS Con sésamo negro y soja	17 €
CROQUETAS CASERAS	18 €
HUEVO DE CORRAL A BAJA TEMPERATURA Con caviar de Riofrío, espuma de patata y cebolla crispy	18 €
ALBÓNDIGAS DE CHOCO EN SU SALSA Y PAPAS	19 €
ARROZ CON WOK VERDURAS DE LA ZONA Con piñones y salsa de soja	18 €
ARROZ DE VIEIRA Y GAMBAS DE HUELVA Con emulsión de lima	21 €
PULPO A LA BRASA Con crema de pimentón de La Vera, velo de patata y polvo de wasabi	21 €
NAVAJAS A LA BRASA Con ensalada de papas, aguacate, cilantro y salsa huancaína	21 €

PESCADOS

MERLUZA DE PINTXO Con salicornia, berberechos con crema de espinacas y plancton	25 €
CORVINA A LA BRASA Con mejillones, verduras en escabeche tibio, crema de coliflor y salsa de champiñón y algas	27 €
TATAKI DE ATÚN ROJO Con aguacate, elotes y bilbaína tibia	28 €
PARGO ASADO Con pepitoria de su jugo, nabo ahumado, ortiguillas y algas	32 €


CARNE

PRESA IBÉRICA A LA BRASA Con cebolla morada agridulce, patata al tomillo y salsa de manzana con aromáticos	26 €
LOMO DE CIERVO Con shitake, tartar de fresa, maíz, naranja, mango y habanero	27 €
SOLOMILLO DE VACA Con remolacha, ajo negro, raíz de cilantro y crema de queso añejo	32 €
CHULETA DE LOMO BAJO DE VACA MADURADO MÁS DE 35 DÍAS Con patata risolada y pimientos asados	33 €



POSTRES

ARROZ CON "LECHES"	7 €
PASTEL DE ZANAHORIA, MARACUYÁ Y HELADO DE MANDARINA	7 €
ROCAS DE CHOCOLATE AIREADO CON HELADO DE COCO	8 €
TORRIJA CARAMELIZADA, CAJETA Y HELADO DE VAINILLA	8 €

COLD STARTERS

CORDOBAN SALMOREJO Tomato and bread purée with Iberian curen ham, crunchy paprika and basil oil	16 €
GREEN LEAVES, CHEESE, TAPENADE,  CRUNCHY CARROT, TOMATOES AND RASPBERRY VINAIGRETTE	16 €
SANTOÑA ANCHOVY FILLETS WITH MEXICAN PICKLED CHEESE AND ROASTED PEPPERS CREAM	17 €
LOCAL CHEESE SELECTION With homemade jams and Málaga almonds	17 €
ACAPULCO-STYLE OCTOPUS CEVICHE AND PRAWNS FROM HUELVA With "tortilla" chips and avocado emulsion	19 €
BLUEFIN TUNA TARTAR With tomato foam and white garlic cold soup	21 €
ACORN-FED IBERIAN CURED HAM D.O. LOS PEDROCHES With hard bread cake and tomato bread	29 €
CAVIAR FROM RÍOFRÍO With toast and flavored butter	30 €

HOT STARTERS

VEGETABLE TEMPURA  With black sesame and soy	17 €
HOMEMADE CROQUETTES	18 €
FREE-RANGE EGG COOKED AT LOW-TEMPERATURE With caviar from Riofrío, potato foam and crispy onion	18 €
BABY CUTTLEFISH MEATBALLS IN THEIR SAUCE AND POTATOES	19 €
RICE WITH LOCAL VEGETABLES WOK  With pine nuts and soy sauce.	18 €
SCALLOP RICE WITH PRAWNS FROM HUELVA With lime emulsion	21 €
GRILLED OCTOPUS With paprika cream from La Vera, veil of potato and wasabi powder	21 €
GRILLED POD RAZOR With salad of potatoes, avocado, cilantro and huancaína sauce	21 €

FISH

HAKE SKEWERS With pickle grass, cockles with spinach cream and plankton	25 €
GRILLED CORVINA DRUM With mussels, warm pickled vegetables, cauliflower cream and mushroom and seaweed sauce	27 €
BLUEFIN TUNA TATAKI With avocado, corn on the cob and warm Bilbao-style sauce	28 €
ROASTED RED PORGY With pepitoria sauce, smoked turnip, seafood and algae	32 €

MEAT

GRILLED IBERIAN PORK FILLET With sweet and sour purple onion, thyme potato and apple sauce with aromatics	26 €
DEER LOIN With shiitake, strawberry cake, corn, orange, mango and chili pepper	27 €
BEEF TENDERLOIN With beet, black garlic, coriander root and aged cheese cream	32 €
COW BOTTOM SIRLOIN STEAK MATURED MORE THAN 35 DAYS With home fries and roasted peppers	33 €

DESSERTS

RICE PUDDING	7 €
CARROT AND PASSION FRUIT CAKE WITH TANGERINE ICE CREAM	7 €
CHOCOLATE ROCKS WITH COCONUT ICE CREAM	8 €
CARAMELIZED FRENCH TOAST	8 €



EUROSTARS TORRE SEVILLA 5*

Gonzalo Jiménez Quesada, 2
41092 Torre Sevilla - Sevilla



954 466 022

info@eurostarstorresevilla.com
www.restauranteelduendesevilla.com