



EL DUENDE

RESTAURANTE

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias e intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal.

Los precios incluyen el IVA.



ENTRANTES

Nuestro jamón ibérico de bellota, con pan de Alcalá, puré de tomate kumato y AOVE	35,00€
Selección de quesos andaluces con panes rústicos y confituras naturales	19,00€
Endivias carmín braseadas con ensalada de acelgas rojas, con caramelizado de pistachos y dátiles	17,00€
Piriñaca gaditana con tronquitos de atún de Barbate en escabete frío natural	21,00€
Ensaladilla cremosa trianera con gambas cristal, y crujiente de camarones del Guadalquivir	18,00€
Steak tartar de vaca madurada, con yema de huevo campero curada en soja	28,00€
Pulpo grillé con caviar de AOVE , lecho de ajoblanco suave y crujiente de pimentón	29,00€
Nuestra versión del Caldillo de Pintarroja malagueño	21,00€
Arroz meloso trufado de castañetas de la Sierra Norte	27,00€

CARNES

Pularda con salsa andalusí, cremoso de almendras y dátiles	29,00€
Costillas de cordero asadas al estilo segureño con "ajoatao" suave	36,00€

Pluma ibérica de bellota con velo de jamón de la serranía de Huelva, crema de castaña, y brandy del Condado	38,00€
Solomillo de vaca madurada, crema de boniato ahumado y patata a la brasa	42,00€
Chuletón de vaca madurada del Pazo Recimil, con patatas parisinas, cebollas confitadas y pimientos de Padrón	12,00€/100gr

PESCADOS

Medallón de rape sobre crema de puerros, salteado de habitas y crujientes de jamón ibérico	32,00€
Bacalao confitado, hummus de pimentón y salsa de espinacas a la sevillana	29,00€
Pescado de lonja con alioli de ajos adobados y papas arrugás	29,00€
Pavía de merluza crujiente y jugosa, sobre alboronía del Albayzín y emulsión suave de romero	29,00€

POSTRES

Nuestro Cielo de Sevilla con espuma de arroz con leche y polvo de naranja y azahar	9,00€
Bienmesabe antequerano , helado de canela con sirope de crema de guindas de Cazalla	10,00€
Torrija de brioche en leche vieja, caramelo de azahar y sorbete de mandarina	9,00€
Pastel de queso de cabra Payoyo de la serranía de Ubrique, con su confitura natural de naranjas amargas de Sevilla	10,00€
Pecado de chocolate con crema chantilly, su ganache y frutos rojos	10,00€

Servicio de pan y aperitivo

3,50€/u.

MENÚ DEGUSTACIÓN CORTO

60€ / Mínimo 2 pax.

Pulpo grillé con caviar de AOVE, lecho de ajo blanco suave y crujiente de pimentón

Nuestra versión del Caldillo de Pintarroja malagueño

Pavía de merluza crujiente y jugosa, sobre alboronía del Albayzín y emulsión suave de romero

Pularda con salsa andalusí, cremoso de almendras y dátiles

Nuestro Cielo de Sevilla con espuma de arroz con leche y polvo de naranja y azahar

Maridaje Vinos

25€/pax



MENÚ DEGUSTACIÓN LARGO

80€ / Mínimo 2 pax.

Ensaladilla cremosa trianera con gambas cristal,
y crujiente de camarones del Guadalquivir

Steak tartar de vaca madurada, con yema de huevo
campero curada en soja

Nuestra versión del Caldillo de Pintarroja malagueño

Pavía de merluza crujiente y jugosa, sobre alboronía
del Albayzín y emulsión suave de romero

Bacalao confitado, hummus de pimentón y salsa de espinacas
a la sevillana

Pluma ibérica de bellota con velo de jamón de la serranía
de Huelva, crema de castaña, y brandy del Condado

Bienmesabe antequerano, helado de canela con sirope
de crema de guindas de Cazalla

Maridaje Vinos

35€/pax



Eurostars Torre Sevilla

RTA: H/SE/01269

Plaza Alcalde Alfredo Sánchez Monteseirín 2, Edif Torre Sevilla, Sevilla
www.restauranteelduendesevilla.com | info@eurostarstorresevilla.com

954 466 022