



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, caramelizado de pistachos y dátiles	17,00€
Piriñaca gaditana fresca con tronquitos de atún en escabete natural frío	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	28,00€
Pulpo grillé con caviar de AOVE , lecho de ajo blanco suave y crujiente de pimentón	29,00€
Nuestra versión de la Mazamorra Cordobesa, con crujiente de aceitunas y caviar de AOVE	19,00€
Arroz meloso de carabineros al estilo onubense	27,00€

Servicio de pan y aperitivo

4€/u.

CARNES

Lingote de Cola de Toro Real Maestranza de Caballería, cebolla confitada y parmentier de azafrán y romero	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 arándanos, y brandy del Condado	38,00€
Solomillo de vaca madurada, crema de boniato ahumado y patata a la brasa	42,00€
Chuleton de vaca madurada del Pazo Recimil, con patatas parisinas, cebollas confitadas y pimientos de Padrón	12,00€/100g

PESCADOS

Tiradito de tarantelo de atún rojo a la brasa, com crema fría de zanahorias y perfume de hierbabuena	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 Abaycin y emulsión suave de romero	31,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN CORTO

60€ / Mínimo 2 pax.

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

Nuestra versión de la Mazamorra Cordobesa, con crujiente de aceitunas y caviar de AOVE

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

Lingote de Cola de Toro Real Maestranza de Caballería, cebolla confitada y parmentier de azafrán y romero

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

Nuestra versión de la Mazamorra Cordobesa, con crujiente
de aceitunas y caviar de AOVE

Pavía de merluza crujiente y jugosa, sobre alboronía del
Abaycin 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 arándanos, y brandy del Condado

Sopa de Melocotón rojo con sorbete de melón cantaloup
y cristal de sal de remolacha

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