



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, Aceite de Oliva Virgen Extra, y puré de tomate kumato	39,00€
Selección de quesos andaluces con panes rústicos y confituras naturales	19,00€
Ensalada de endivias y acelga roja, con mandarinas en escabeche y pasas de la Axarquía	17,00€
Timbal de escalivada con langostinos de Sanlúcar al carbón, y granadas con reducción de su bisque	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 ajoblanco suave y crujiente de pimentón	29,00€
Nuestra versión del puchero sevillano, gelée de su “pringá” y verduras, hierbabuena, y caldo blanco	21,00€
Arroz cremoso de setas de nuestra tierra, queso curado de la Sierra de Loja en caldo de tomillo	27,00€

PESCADOS

Salmonete de roca asado, falso risotto de coliflor con jugo de carabinero y calabaza	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 pisto andaluz y emulsión suave de romero	31,00€

CARNES

Pularda en su jugo con salsa andalusí, cremoso de almendras tiernas 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 ajo y brandy del Condado	38,00€
Solomillo de vaca madurada, crema de boniato ahumado y patata violette a la brasa	42,00€
Chuleton de vaca madurada del Pazo Recimil, con patatas parisinas, cebollas confitadas y pimientos de Padrón	10€/100 grs.

POSTRES

Nuestro Cielo de Sevilla con espuma de arroz con leche y polvo de naranja y azahar	9,00€
Bienmesabe antequerano de castañas y almendras, 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€
Semifrío de queso payoyo, sobre crema de vainilla, y glaseado de granadas	9,00€
Pecado de chocolate con crema chantilly, su ganache a la naranja y frutos rojos.	10,00€

MENÚ CORTO

60€/PAX

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

Nuestra versión del puchero sevillano, gelée de su "pringá" y verduras, hierbabuena, y caldo blanco.

Pavía de merluza crujiente y jugosa, sobre pisto andaluz y emulsión suave de romero.

Pularda en su jugo con salsa andalusí, cremoso de almendras tiernas y dátiles

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

Maridaje Vinos Menú Corto

25€/pax

Servicio de pan artesano, picos y regañás

4,00€/u.

MENÚ LARGO

80€/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 del puchero sevillano, gelée de su “pringá” y verduras, hierbabuena, y caldo blanco.

Pavía de merluza crujiente y jugosa, sobre pisto andaluz 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 ajo y brandy del Condado

Bienmesabe antequerano de castañas y almendras, helado de canela con sirope de crema de guindas de Cazalla

Maridaje Vinos Menú Largo

35€/pax

Servicio de pan artesano, picos y regañás

4,00€/u.



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