

**EL DUENDE**  
RESTAURANTE

**SABORES DE  
PRIMAVERA**

---



**EL DUENDE**  
RESTAURANTE

**Eurostars Torre Sevilla**  
[www.restauranteelduendesevilla.com](http://www.restauranteelduendesevilla.com)

Torre Sevilla, C/ Gonzalo Jimenez de Quesada, 2, 41092 Sevilla

RTA: H/SE/33181

[#EurostarsTorreSevilla](https://twitter.com/EurostarsTorreSevilla)  
[@EurostarsTorreSevilla](https://www.instagram.com/EurostarsTorreSevilla)



## ENTRANTES

Selección de quesos andaluces con nuestros "avíos"	28,00€
Brioche de steak tartar de vaca y yema de huevo curado	32,00€
Foie-gras macerado en vinos andaluces relleno de crema de orejones al toque de canela	35,00€
Ensalada templada de pulpo a la parrilla con mayonesa de pimentón	29,00€
Ensalada de pimientos asados y bacalao con vinagreta de albahaca	22,00€
Salmorejo de fresón de Moguer con chicharrón de Cádiz	19,00€

## NUESTRAS VERDURAS DE TEMPORADA

Crema de guisantes con tartar de tomate y saquito de queso ricota	28,00€
Salteado de verduras de langostinos de Sanlúcar	30,00€
Risotto de calabaza y carabinero con espuma de queso payoyo	39,00€

## CARNES

Solomillo de vaca madurada a la brasa con patatas, y zanahorias horneadas	38,00€
Pluma ibérica de bellota, crema de ajo tostado y lascas de jamón ibérico	35,00€
Magret de pato con lascas de foie y reducción de vino de Xerez	40,00€
Paletilla de cordero lechal sobre migas del pastor y patatas	46,00€

## PESCADOS

Choco confitado al ajo con gelatina de vino manzanilla	28,00€
Bacalao confitado con casse de tomate y crujiente de curry	23,00€
Rodaballo a la parrilla sobre berenjena frita con manzana asada	42,00€
Pescado (sugerencia) con nuestro pastel de patatas	32,00€

## POSTRES

Torrija caramelizada con virutas de chocolate y helado de Baileys	8,00€
El cielo de Sevilla con toque de fruta de la pasión y crema de yogurt	8,00€
Fresas glaseadas con lima y espuma de arroz con leche	9,00€
Coulant de chocolate (casero) y helado de pistacho	9,00€

## MENÚ DEGUSTACIÓN 80€

Salmorejo de fresón de Moguer con chicharrón de Cádiz

Foie-gras macerado en vinos andaluces relleno de crema de orejones al toque de canela

Ensalada templada de pulpo a la parrilla con mayonesa de pimentón

Risotto de calabaza y carabinero con espuma de queso payoyo

Rodaballo a la parrilla sobre berenjena frita con manzana asada

Cordero lechal sobre migas del pastor y patatas

Fresas glaseadas con lima y espuma de arroz con leche

*Maridaje Vinos* 35€

*Servicio de pan y aperitivos* 3,50€/u.

