

EL DUENDE

RESTAURANTE

PARA PICAR

Surtido de quesos artesanos andaluces, membrillo y mermelada casera	19 €
Croquetas caseras pregúntanos la variedad	14 €

ENTRANTES

Ensalada de hojas y calabacín, vinagreta de anacardos y burrata	14 €
Ensalada de perdiz en escabeche y sus verduras	24 €
Ensaladilla de gambas cristal y encurtidos sevillanos	19 €
Foie gras de pato y manzana marinado al pimentón de la Vera	22 €
Arroz meloso de costilla ibérica de cerdo y queso payoyo	24 €
Verduras de la Vega del Guadalquivir asadas al carbón natural y romesco	18 €

PESCADOS

Calamar de potera a la brasa, verduras salteadas y ali oli de ajo negro	34 €
Pulpo confitado y asado al carbón y patatas revolconas	29 €
Pescado de Lonja a la brasa con verdura asadas	34 €

CARNE

Chuleta de vaca vieja asada al carbón natural papás arrugas y chalotas asadas	8 €/100 gr
Presa iberica de cerdo, gnocchi de patata y su jugo	34 €
Espaldita de chivo lechal asada con polenta moruna con polenta moruna, cebolla caramelizada y su jugo	36 €

Servicio de pan artesano de levadura de cerveza y harina BIO 2.50€

POSTRES

Torrija de pan brioche con toffe y helado de turrón	19 €
Piña asada al ron cubano y helado de vainilla de bourbon	9 €
Chocolate en texturas	9 €
Sopa fría de frutas	8 €

TO SHARE

Selection of artisan Andalusian cheeses quince jelly and homemade jam	19 €
Homemade croquettes enquire for varieties	14 €

STARTERS

Leafy green salad with courgette, cashew vinaigrette and burrata	14 €
Pickled partridge salad with greens	24 €
Crystal prawn and Seville pickle salad	19 €
Paprika de la Vera-marinated duck and apple foie gras	22 €
Creamy rice with Iberian pork rib and payoyo cheese	24 €
Vegetables from Vega del Guadalquivir roasted over natural charcoal with romesco sauce	18 €

FISH AND SEAFOOD

Grilled line-caught squid, sautéed vegetables and black garlic aioli	34 €
Confit of charcoal-grilled octopus and mashed potato with paprika and croutons	29 €
Grilled catch of the day with roasted vegetables	34 €

MEAT

Aged beef chop roasted over natural charcoal with wrinkled potatoes and roasted shallots	8 €/100 gr
Iberian pork steak, potato gnocchi and gravy	34€
Roasted suckling goat with marinated polenta	36 €

Service of artisan bread made with brewer's yeast and organic flour 2.50€

DESSERTS

French toast with brioche, toffee and turrón ice cream	19 €
Cuban rum-soaked roasted pineapple with bourbon vanilla ice cream	9 €
Textured chocolate cake	9 €
Fresh fruit salad	8 €