

MENÚ DEGUSTACIÓN LARGO 80€

Salmorejo tradicional con mojama de Isla Cristina y aceite de oliva arbequina

Atún rojo de almadraba con tomates de los palacios y aceite de oliva extra virgen

Steak tartar de vaca madurada y yema de huevo campero curada en soja

Ensalada templada de pulpo a la parrilla con mayonesa de pimentón

Rodaballo a la parrilla con berenjenas y miel de caña

Paletilla de cordero lechal asada con su jugo y patata del mortero

Melocotón asado al ron con helado de coco

El cielo de Sevilla

Maridaje Vinos 35€

Servicio de pan artesano, picos y regañás 3,50€/u.

* Min. para 2 pax.

El menú sólo se servirá para el total de los comensales de la mesa.