



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 con puré de tomate, pan de payes y aceite de oliva virgen extra	37,00€
Selección de quesos de la Sierra Norte con su confitura de naranja natural	19,00€
Pulpo grille al pimentón de la Vera con sopa de ajo blanco suave	34,00€
Gazpachuelo cremoso de merluza y mariscos al perfume de arbequina	29,00€
Alcachofas tempranas confitadas con alboronía sevillana y de crema de boniato y coco	21,00€
Steak tartare de vaca madurada y yema de huevo campero curada	28,00€
Cremosa ensaladilla trianera con gambas cristal del Guadalquivir y crujiente de camarones	18,00€
Nuestro arroz meloso de presa ibérica de Alanís	29,00€
Capricho de mar y montaña: morcilla rondeña de cebolla con txipirones a la brasa y parmentier	19,00€

Servicio de pan y aperitivo

3,50€/u.

CARNES

Solomillo de vaca a la brasa con champiñones, chalota braseada, patatas parisinas al romero y con salsa de cacao	42,00€
Cordero lechal asado en su jugo sobre cremoso de trigo sarraceno	36,00€
Pluma ibérica de bellota, crema de ajos confitados y velo de jamón ibérico	35,00€
Confit de pato, cebolla dulce asada, reducción de frutos rojos y lingote de manzana	39,00€

PESCADOS

Bacalao confitado, hummus de pimentón y salsa de espinacas la sevillana	29,00€
Solomillo de atun rojo de almadraba sobre salmorejo de mango	37,00€
Pescado de lonja con mojo verde y papas arrugás	35,00€

POSTRES

Poleas sevillanas	9,00€
Nuestra selección de chocolates en tres texturas	11,00€
Torrija caramelizada en toffee y helado de leche merengada	9,00€
El cielo de sevilla, nube de arroz con leche y polvo de naranja y azahar	9,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN CORTO

60€ / Mínimo 2 pax.

Pulpo grille al pimentón de la Vera con sopa de ajoblanco suave

Gazpachuelo cremoso de merluza y mariscos al perfume de arbequina

Solomillo de atún rojo de Almadraba sobre salmorejo de mango

Cordero lechal asado en su jugo sobre cremoso de trigo sarraceno

El cielo de sevilla, nube de arroz con leche y polvo de naranja y azahar

Maridaje Vinos

25€/pax



MENÚ DEGUSTACIÓN LARGO

80€ / Mínimo 2 pax.

Creмосa ensaladilla trianera con gambas cristal del Guadalquivir y crujiente de camarones

Steak tartare de vaca madurada y yema de huevo campero curada

Gazpachuelo cremoso de merluza y mariscos al perfume de arbequina

Capricho de mar y montaña: morcilla rondeña de cebolla, con txipirones a la brasa y Parmentier

Bacalao confitado, hummus de pimentón y salsa de espinacas a la sevillana

Cordero lechal asado en su jugo sobre cremoso de trigo sarraceno

Poleas sevillanas

El cielo de Sevilla, nube de arroz con leche y polvo de naranja y azahar

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