



ENTRANTES

Selección de quesos con todos sus "avíos"	28,00€
Jamón ibérico de bellota, pan, aceite de arbequina y tomate	35,00€
Ensalada templada de pulpo a la parrilla, lechuga de mar y mayonesa de pimentón	36,00€
Milhojas de patata, huevo estrellado, torta del casar y niscalos	23,00€
Verduras de las huertas de la Vega del Guadalquivir con romesco	25,00€
Burrata ahumada sobre lecho de escalivada y pesto genovés	28,00€
Vieira a la parrilla, huevo de corral a baja temperatura crema de calabaza	32,00€
Arroz meloso de perdiz	33,00€
Steak tartar de vaca madurada y yema de huevo campero curada en soja	32,00€
Nuestro mar y montaña: morcilla a la parrilla, castañitas de Isla Cristina con parmentier trufada	21,00€

Servicio de pan y aperitivo

3,50€/u.

PESCADOS

Bacalao confitado, concassé de tomate y crujiente de curry	28,00€
Corvina a la parrilla con beurre blanc de almejas	34,00€
Pescado de lonja con mojo verde y papas arrugás	34,00€

CARNES

Solomillo de vaca madurada a la brasa con jugo de mostaza y soja y alboronía de orejones	42,00€
Paletilla de cordero lechal asado en su jugo y patatas de mortero	45,00€
Pluma ibérica de bellota, crema de ajos confitados y velo de jamón ibérico	38,00€
Magret de pato, foie gras, reducción de Oporto y manzana asada	39,00€

POSTRES

Crumble de manzana y helado de vainilla	9,00€
Chocolatada	9,00€
Torrija caramelizada en toffee y helado de Baileys	9,00€
El cielo de Sevilla	9,00€

MENÚ CORTO

60€

Vieira a la parrilla, huevo de corral a baja temperatura
y crema de calabaza

Ensalada templada de pulpo a la parrilla, lechuga de mar
y mayonesa de pimentón

Corvina a la parrilla con beurre blanc de almejas

Paletilla de cordero lechal asado en su jugo
y patatas de mortero

El cielo de Sevilla

Maridaje Vinos Menú Corto

25€

Servicio de pan artesano, picos y regañás

3,50€/u.

MENÚ LARGO

80€

Ensalada templada de pulpo a la parrilla, lechuga de mar y mayonesa de pimentón

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

Vieira a la parrilla, huevo de corral a baja temperatura y crema de calabaza

Nuestro mar y montaña: morcilla a la parrilla, castañitas de Isla Cristina con parmentier trufada

Corvina a la parrilla con beurre blanc de almejas

Paletilla de cordero lechal asado en su jugo y patatas de mortero

Crumble de manzana y helado de vainilla

El cielo de Sevilla

Maridaje Vinos Menú Largo

35€

Servicio de pan artesano, picos y regañás

3,50€/u.