

EL DUENDE
RESTAURANTE

Memorias de Otoño

MENÚ DEGUSTACIÓN CORTO / Short Tasting menu

Ostras en escabeche de manzana y lechuga de mar crujiente
Oysters in apple escabeche and crispy sea lettuce



Paté de faisán, berros y caquis asados
Pheasant pâté, watercress and roast persimmon



Pulpo braseado, con aliño de patatas de Sanlúcar
Grilled octopus with sanlucar potato dressing



Lomo de ciervo marinado en hierbas aromaticas, calabaza y ajo negro
Venison loin marinated in aromatic herbs, pumpkin and black garlic



Selección de quesos con membrillo, fruta de temporada y torta Inés Rosales
Selection of cheeses with quince jelly, seasonal fruit and torta Inés Rosales crackers



El duende sevillano
Seville magic

Nuestro pan artesano / Our artisan bread

Precio Menú / Menu price **65€**

EL DUENDE
RESTAURANTE

Memorias de Otoño

MENÚ DEGUSTACIÓN LARGO / Large Tasting menu

Ostras en escabeche de manzana y lechuga de mar crujiente
Oysters in apple escabeche and crispy sea lettuce



Canelón frío de centollo con infusión de su caldo y té blanco
Chilled spider crab cannelloni with broth and white tea infusion



Paté de faisán, berros y caquis asados
Pheasant pâté, watercress and roast persimmon



Humus de lentejas rojas y breca sopleteada con jugo de bergamota
Red lentil hummus and blowtorched pandora fish with bergamot jus



Pescado del día con guiso de callos marinos, salicornia y esferas de plancton
Fish of the day with fish skin stew, glasswort and plankton balls



Liebre a la royale con cogollos tiernos escabechados y cremoso de ruibarbo
Hare royale with pickled baby lettuce hearts and creamed rhubarb



Sorbete de rebujito con gelatina de hierbabuena
Rebujito sorbet with peppermint jelly



Tarta fluida de queso payoyo con helado de litchi de frambuesas
Soft payoyo cheesecake with raspberry lychee ice cream

Nuestro pan artesano / Our artisan bread

Precio Menú / Menu price **75€**