

Tapea Sevilla

MENÚ BY



M E D I O D Í A

Tartar de albur sobre ligera de maíz, jengibre y citronella (Bicho Malo)

Semimojama de melva, crema de tomate y vinagreta de almendras (Bicho Malo)

Chicharrón de camarón con ali oli de plancton marino (Casa Alta / Cotidiano)

Arroz con pato de las marismas del Guadalquivir (Casa Alta / Cotidiano)

Manitas de cerdo glaseadas con papada ibérica y guiso de judiones (Casa Alta / Cotidiano)

Croquetas de choco, pankó y ali oli (Gavira Catering)

Potaje de garbanzos. (Gavira Catering)

Carrillada de cerdo al Pedro Ximénez con puré de patatas trufada.
(Gavira Catering)

Torrija con helado de arroz con leche (Bicho Malo)



Tapea Sevilla

MENÚ

BY



NOCHE

Tartar de albur sobre ligera de maíz, jengibre y citronella (Bicho Malo)

Semimojama de melva, crema de tomate y vinagreta de almendras (Bicho Malo)

Chicharrón de camarón con ali oli de plancton marino (Casa Alta / Cotidiano)

Niguiris de dorada "Esteros Lubimar" de Barbate al whisky (Casa Alta / Cotidiano)

Espuma de ajo, alcachofa confitada y aire de vino de naranja (Bicho Malo)

Croquetas de choco, panko y ali oli (Gavira Catering)

Montadito de pringá (Gavira Catering)

Manitas de cerdo glaseadas con papada ibérica y guiso de judiones. (Casa Alta / Cotidiano)

Carrillada de cerdo al Pedro Ximénez con puré de patatas trufada. (Gavira Catering)

Mousse de limón con almendras garrapiñadas y hierbabuena (Casa Alta / Cotidiano)

Torrija con helado de arroz con leche (Bicho Malo)

