

Esp-Eng

SEVILLA EN UNA CAJA

J
JUSTA RUFINA
taste & sky

SEVILLA EN UNA CAJA

SEVILLE IN A BOX

• 40 •

Disponible en la Azotea.
Incluye 2 cócteles *Olores de Sevilla*.
Para 2 personas.

Una experiencia de tapeo premium que emula un paseo por Sevilla a través de seis tapas clásicas revisitadas con la creatividad de nuestro chef ejecutivo, Manuel Berganza.

Seis elaboraciones que celebran la centenaria tradición de degustar la esencia de la gastronomía local en pequeños bocados.

- **Ensaladilla con ventresca de atún fresco**

Potato salad with tuna tartar

- **Croqueta de jamón con alioli**

Ham croqueta with "alioli"

- **Fritos de merluza con emulsión de cebollino**

Fried hake and chive emulsion

- **Mollete con carrillera ibérica e hinojo encurtido**

Beef cheek

- **Brocheta de bacalao y piparra**

Salty cod and pickles skewer

- **Salpicón sobre hoja de cogollo**

Seafood salad



El homenaje a Sevilla se completa con el cocktail "Olores de Sevilla": mezcal joven, vino Amontillado, vino Pedro Ximénez, vino de uva del condado (Zalema), mermelada de naranja amarga, agua de azahar, perfume de romero, garnish: romero, naranja deshidratada.

