

Esp-Fran

# SEVILLA EN UNA CAJA

**J**  
**JUSTA RUFINA**  
taste & sky

# SEVILLA EN UNA CAJA

## SÉVILLE DANS UNE BOÎTE

• 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**

*Salade ruse avec tartar de thon*

- **Croqueta de jamón con alioli**

*Croquettes de jambon iberique*

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

*Merlu frite et sauce d'herbes et agrumes*

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

*Mollete (petit pain espagnol) de joue de veau avec fenouil au vinaigre*

- **Brocheta de bacalao y piparra**

*Brochette de morue et piment vert vinaigré*

- **Salpicón sobre hoja de cogollo**

*Salade de fruits de mer*



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.

