

Esp-Eng

SEVILLA EN UNA CAJA

J
JUSTA RUFINA
taste & sky

SEVILLA EN UNA CAJA

SEVILLE IN A BOX

• 40 •

Disponible en la Azotea
Available on the rooftop

Incluye 2 cócteles *Olores de Sevilla*
Includes 2 "Galán" cocktails

Para 2 personas
For 2 people

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.

*A premium tapas experience that emulates a stroll through Seville through six classic tapas revisited with the creativity of our executive chef, Manuel Berganza.
Six elaborations that celebrate the century-old tradition of tasting the essence of local gastronomy in small bites.*

- **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

- **Brioche de rabo de toro y mahonesa de trufa**

Brioche with oxtail and truffle mayonnaise

- **Pastrami casero, relish de pepinillo encurtido y nube de compte**

Homemade pastrami, pickle relish and Compte cheese

- **Salpicón sobre hoja de cogollo**

Seafood salad



El homenaje a Sevilla se completa con el cocktail "**Galán**": el perfecto acompañante, refrescante, ligero y elegante. Los aromas florales y cítricos del cóctel elevarán los sabores de la comida. Es una experiencia única, una excelente fusión de sabores con una sensación placentera en el paladar. Un combinación armónica y sublime, debida a una increíble relación de equilibrio de sabores entre los platos y la bebida. De esta manera se puede disfrutar de un maridaje delicioso, provocador y bien estructurado.

The tribute to Seville is completed with the "Galán" cocktail: the perfect accompaniment, refreshing, light and elegant. The floral and citrus aromas of the cocktail will elevate the flavours of the food. It is a unique experience, an excellent fusion of flavours with a pleasant sensation on the palate. A harmonious and sublime combination, due to an incredible balance of flavours between the dishes and the beverage. In this way you can enjoy a delicious, provocative and well-structured pairing.

