

Esp-Fran

SEVILLA EN UNA CAJA

J
JUSTA RUFINA
taste & sky

SEVILLA EN UNA CAJA

SÉVILLE DANS UNE BOÎTE

• 40 •

Disponibile en la Azotea
Disponible sur le Rooftop

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

Para 2 personas
Pour 2 personnes

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.

Une expérience de tapas haut de gamme qui imite une promenade à Séville à travers six tapas classiques revisitées avec la créativité de notre exécutif. six tapas classiques revisitées avec la créativité de notre chef exécutif, Manuel Berganza. Six élaborations qui célèbrent la tradition séculaire de déguster l'essence de la gastronomie locale en petites bouchées. de la gastronomie locale en petites bouchées.

- **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

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

Brioche de queue de taureau et mayonnaise truffé

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

Pastrami maison, relish aux cornichons cornichon et nuage par compte

- **Salpicón sobre hoja de cogollo**

Salade de fruits de mer



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.

L'hommage à Séville est complété par le cocktail "Galán" : l'accompagnement parfait, rafraîchissant, léger et élégant. Les arômes floraux et d'agrumes du cocktail rehausseront les saveurs de la nourriture. C'est une expérience unique, une excellente fusion de saveurs avec une sensation agréable sur le palais. Une combinaison harmonieuse et sublime, due à une incroyable équilibre des saveurs entre les plats et la boisson. Vous pourrez ainsi profiter d'une association délicieuse, provocante et bien structurée.

