

Esp-Eng

# SEVILLA EN UNA CAJA

SEVILLE IN A BOX

**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 Galán  
*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 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. of local gastronomy in small bites.*

### Gilda de bacalao ahumado y tomate seco

*"Gilda" of smoked cod, sundried tomato and pickles*

### Brioche de rabo de todo y mahonesa de trufa

*Bull tail brioche with truffle mayonnaise*

### Ensaladilla rusa con encurtidos

*Russian salad with pickles*

### Láminas de atún marinado sobre Inés Rosales

*Marinates sliced tuna over "Inés Rosales"*

### Mini croustade de steak tartar

*Steak tartar mini croustade*

### Croquetas de puchero con emulsión de hierbabuena

*Stew croquettes with mint*



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.*

