

Esp-Fran

# SEVILLA EN UNA CAJA

SÉVILLE DANS UNE BOÎTE

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

# SEVILLA EN UNA CAJA

## SÉVILLE DANS UNE BOÎTE

• 40 •

Disponibile en la Azotea  
*Disponibile sur le Rooftop*

Incluye 2 cócteles Galán  
*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.*

### **Brioche de rabo de toro, mayonesa de trufa y cebolla encurtida**

*Brioche de queue de taureau avec mayonnaise à la truffe et oignon mariné*

### **Ensaladilla rusa con encurtidos y mayonesa de ventresca**

*Salade avec cornichons et mayonnaise de ventre de thon*

### **Mini tartar de atún rojo con yema, trufa y vinagreta de ajetes**

*Mini red tuna tartare with egg yolk, truffle, and green garlic vinaigrette*

### **Croquetas de jamón ibérico**

*Croquettes au jambon ibérique*

### **Bacalao en tempura, pimientos y alioli**

*Morue en tempura, poivrons et aioli*

### **Tosta de anchoa del Cantábrico y mantequilla de miso**

*Toast d'anchois de Cantabrie et beurre de miso*



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. Una 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.*

