

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 chef, Manuel Berganza. Six elaborations that celebrate the century-old tradition of tasting the essence of local gastronomy in small bites.

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

Bull tail brioche with truffle mayonnaise and pickled onion

Ensaladilla rusa con encurtidos y mayonesa de ventresca

Russian salad with pickles and tuna belly mayonnaise

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

Iberian ham croquettes

Bacalao en tempura, pimientos y alioli

Tempura cod with peppers and aioli

Tosta de anchoa del Cantábrico y mantequilla de miso

Toasted cantabrian anchovies and miso butter



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.



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.

