

EAU MINÉRALE ET BOISSONS FRAICHES ET GAZEUSES

	(1/2L.)	(1L.)
Eau minérale non gazeuse (Montepinos)	2,00 €	3,00 €
Eau minérale gazeuse Pedrás 75cl.		3,00 €
Eau minérale gazeuse Vichy 25cl.		2,50 €
Eau Minérale non gazeuse 1L (Emballage origine végétales)		2,50 €
Coca Cola / Coca Cola Zero		2,50 €
Fanta Orange / Citron		2,50 €
Sprite / Tonic Royal Bliss		2,50 €
Aquarius Citron / Nestea Citron		3,50 €
Jus de Fruits (Ananas / Pêche)		2,50 €
Jus d'orange Pressée		3,50 €

BIÈRES

📍 Cruzcampo pression 25cl	2,50 €
📍 Cruzcampo pression 50cl	4,00 €
Águila Sin Filtrar pression 42cl	3,50 €
Águila Sin Filtrar pression 50cl	4,50 €
Heineken 0.0 33cl	3,00 €
Heineken 33cl	3,50 €
Sol 33cl	3,50 €
Guinness	4,50 €
HOP HOUSE 33cl	
Paulaner 50cl	5,00 €
📍 Desiderata 33cl	5,00 €
Aromática Artesana	

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,00 €
Café noisette	2,00 €
Latte Macchiato	2,50 €
Capuccino	2,50 €
Café au lait sucré	3,50 €
Café et glace	4,00 €
Happy Lab Infusions	2,50 €

Vins

BLANC

Carramimbre Verdejo Rueda	4,00 €	19,00 €
Libalís (Semidulce)		19,00 €
Hacienda López de Haro Barrica Viura Rioja		19,00 €
Bardos Verdejo Rueda		22,00 €
Atrium Chardonnay Penedés	4,50 €	24,00 €
📍 Brancal de la Jara Sanlúcar		25,00 €
Azpilicueta Colección Privada Rioja		29,00 €

ROSÉ

Torre de Casta Navarra	4,50 €	16,00 €
------------------------	--------	---------

ROUGE

Hacienda López de Haro Crianza Rioja	4,00 €	19,00 €
Matsu Picaro Toro		22,00 €
Carramimbre Roble Ribera del Duero		23,00 €
Celeste Roble Ribera del Duero	4,50 €	25,00 €
Hacienda López de Haro Sonsierra - Rioja		25,00 €
Azpilicueta Crianza Rioja		27,00 €
Tarsus Roble Ribera del Duero		27,00 €
📍 García de la Jara Sanlúcar		27,00 €
Bardos Viñedos de Altura Ribera del Duero		29,00 €
Quinta de Tarsus Ribera del Duero		39,00 €

JEREZ, FINOS ET GENEROSOS

📍 Jerez Fino Tío Pepe	3,50 €
📍 Manzanilla la Guita	3,50 €
Málaga Virgen	4,00 €
Porto Niepoort Tawny	5,00 €

SANGRÍA

Sangría	5,00 €	15,00 €
La Sueca Edición Especial		25,00 €

DIGESTIFS

GIN

Bombay Original	8,00 €
Beefeater · Beefeater Light	8,00 €
Beefeater Pink	8,00 €
Seagrams · Seagrams 0.0	10,00 €
Bombay Dramble · Bombay Sapphire	10,00 €
📍 Puerto de Indias Classic	10,00 €
📍 Puerto de Indias Blackberry	10,00 €
📍 Puerto de Indias Strawberry	10,00 €
Mare 42 · Raw Rare · Le Tribute	12,00 €
Monkey 47 · Bombay Citrón Presse	12,00 €

WHISKY

Ballantines · Ballantines Light	8,00 €
White Label	8,00 €
Ballantines 10 · Four Rouses	10,00 €
Jameson Irish Whisky	10,00 €
JW Black Label	12,00 €
Chivas Regal · Chivas Mizinura	12,00 €
Monkey Shoulder	12,00 €

RHUM

Havana Club 3 · Havana Club 5	7,00 €
Cacique · Brugal · Barceló	8,00 €
Santa Teresa · Bacardi Reserva 8	10,00 €
Bacardi Carta Negra	12,00 €
Havana Club 7 années · Santa Teresa 1796	12,00 €

VODKA

Eristoff · Absolut	8,00 €
Grey Goose Original	12,00 €

LIQUEURS, APÉRITIFS ET BRANDIES

Martini Bianco / Rosso	5,00 €
Martini SIN Vibrante / Florale	5,00 €
Licor de Melocotón SIN	5,00 €
Licor de Manzana SIN	5,00 €
Patxaran Baines	5,00 €
Baileys	5,00 €
Crema de Orujo Ruavieja	5,00 €
Aguardiente de Orujo Ruavieja	5,00 €
Orujo de Hierbas Ruavieja	5,00 €
Licor de Café Ruavieja	5,00 €
Larios Triple Seco	6,00 €
Aperol · Campari	6,00 €
Kalhua	6,00 €
Martini Reserva Ambrato / Rubino	6,00 €
Petroni Vermelho / Blanco	6,00 €
Ricard · Pastis 52	6,00 €
Tequila Patrón Silver / Reposado	7,00 €
Brandy Carlos III · Brandy Torres 5	6,00 €
Cognac Hennessy VS	12,00 €
Saint German	12,00 €

TAPITAS & PORTIONS



VERT C'EST
VERT

RIZ

HAM LOVERS

POUR LES AMATEURS DE

JAMBON CHARCUTERIE,
FROMAGES ET SALAISONS

FINGER FOOD

PRODUITS ^{DE}
LA CÔTE

PURE
RACE
GRILLER



GOURMETBAR

by NOVOTEL SEVILLA

HAM LOVERS

	TAPA	RACIÓN
JABON CRU IBÉRIQUE DE LA SIERRA DE LOS PEDROCHES	12,00 €	18,00 €
LONGE DE LOMO 100% IBÉRIQUE DE BELLOTA	12,00 €	18,00 €
SAUCISSON IBÉRIQUE À LA TRUFFE	5,00 €	9,00 €
CHORIZO "MORCÓN" IBÉRIQUE	5,00 €	9,00 €
PLATEAU DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE		22,00 €
FROMAGE DE CHÈVRE "PAYOYO" AFFINÉ DE GRAZALEMA	5,00 €	9,00 €
📍 FROMAGE AFFINÉ DE BREBIS DE CAZALLA DE LA SIERRA	5,00 €	9,00 €
FROMAGE DE CHÈVRE AU LAIT CRU DE ZUHEROS	5,00 €	9,00 €
📍 PLATEAU DE FROMAGE ANDALOUS		14,00 €
"MOJAMA" DE THON DE BARBATE (SALÉ ET SÉCHÉ) AVEC SES PERLES D' HUILE D' OLIVE VIERGE EXTRA	6,00 €	14,00 €

TAPAS & RACIONES

	TAPA	RACIÓN
LES MEILLEURES CROQUETTES MAISON DE JAMBON CRU IBÉRIQUE	4,00 €	8,00 €
SALMOREJO MAISON ET SA GARNITURE D'OEUF EMIETTÉS ET DE DÈS DE JAMBON CRU IBÉRIQUE		8,00 €
NOTRE SALADE RUSSE AUX CREVETTES NAINES ET MAYONNAISE AU PLANCTON	5,00 €	9,00 €
🌿 "PAPAS BRAVAS" DÉS POMMES DE TERRE FRITS À LAÏOLI D'AIL NOIR ET SES OIGNONS CROUSTILLANTS	5,00 €	9,00 €
CARPACCIO DE CREVETTES ET SA VINAIGRETTE D'AGRUME ET POMME ACIDE		14,00 €
OEUF AU PLAT CASSÉ AVEC SES POMMES SAUTÉES, LARD CROUSTILLANT IBÉRIQUE ET POIVRONS DE PADRÓN	8,00 €	12,00 €
ARTICHAUTS CONFITS À LA CRÈME DE FROMAGE BLEU ET ANCHOIS	8,00 €	12,00 €

VERT C'EST VERT

SALADE VERTE GB SEVILLA <i>Pousses de laitues, avocat, gambas, quinoa et chutney de mangue</i>	12,00 €
SALADE VERTE AY MANUELA! <i>Feuilles d'épinards, féta, jambon cru ibérique, croûtons et tomates cerises confites</i>	10,00 €
SALADE VERTE VEGGIE VEGAN <i>Laitue, tomate, concombre, avocat et mix de graines</i>	10,00 €
🌿 LÉGUMES BIO SAUTÉS À LA BURRATA FRAÎCHE ET AUX AMANDES	14,00 €

PURE RACE GRILLER

FILET DE PORC IBÉRIQUE DE BELLOTA	16,00 €
BROCHETTE DE PORC IBÉRIQUE DE BELLOTA	15,00 €
COQUELET AU ROMARIN CUIT À BASSE TEMPÉRATURE	15,00 €
📍 FILET DE BOEUF DE RETINTO	22,00 €
PLANCHE DE GRILLADE À PARTAGER <i>(Filet et échine de porc ibérique, coquelet, filet de boeuf "Retinto")</i>	39,00 €
TOUTES LES VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE POMME DE TERRES CROQUANTES ET DE POIVRONS DE PADRÓN	

Menu Enfant

HAMBURGER DE BOEUF
avec ses pommes de terre croustillantes et fromage

PIZZA MARGARITA
au jambon cuit

NUGGETS DE POULET FERMIER
avec des pâtes sauce tomate et fromage

FILET DE MERLU *avec légumes*

RIZ ET PÂTES

RIGATONI À LA CARBONARA DE CREVETTES, AIL PILÉ ET UNE POINTE DE KIMCHI	14,00 €
RIZ CRÉMEUX À LA QUEUE DE TAUREAU ET ARTICHAUT CONFIT	16,00 €
RIZ MOELLEUX DE JOUE DE PORC IBÉRIQUE, CÈPES ET CROQUANT DE FROMAGE AFFINÉ FORT	16,00 €
RIZ À LA MARINIÈRE AVEC SES CREVETTES, CALAMAR ET GEL À LA MENTHE	22,00 €

PRODUITS DE LA CÔTE

FILET DE MAIGRE POÊLÉ, JUS IBÉRIQUE, HOUMOUS ET CHIPS D'ÉPINARDS	18,00 €
CARRÉ DE SAUMON RÔTI ACCOMPAGNÉ D'AJOBLANCO À L'ABRICOT, SALADE DE WAKAME ET FRUITS SECS	16,00 €
CALAMAR DE HUELVA GRILLÉ, POMMES DE TERRE ET MAYONNAISE AU CUMIN ET POIVRON	16,00 €
PLANCHE DE POISSONS À PARTAGER <i>(Filet de maigre, saumon, calamar et gambas)</i>	39,00 €

Finger Food

HAMBURGER DE BOEUF GRILLÉ 220GR, SAUCE GB SEVILLA ET FROMAGE CHEDDAR	15,00 €
HAMBURGER VÉGAN VEGAN AUX CÈPES ET À LA TRUFFE	14,00 €
SANDWICH AU FILET DE PORC IBÉRIQUE, JAMBON CRU ET POIVRON VERT FRIT	15,00 €
PAIN BAO AUX PETITS ENCORNETS FRITS, MAYONNAISE JAPONAISE ET CHIPS DE LÉGUMES	15,00 €
PIZZA IBÉRIQUE À LA TOMATE, FROMAGE AFFINÉ, JAMBON CRU IBÉRIQUE ET OLIVES NOIRES	14,00 €

NOS DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS BIO VEGAN	5,00 €
 CHEESE CAKE AU FROMAGE BLANC BIO ET SON SORBET DE MANDARINE	6,00 €
 PAIN PERDU BRIOCHÉ ET SA GLACE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	6,00 €
GATEAU TIÈDE AU CHOCOLAT FAÇON GRAND-MÈRE ET SA GLACE AU BISCUIT	6,00 €
 GLACE AU CARROT CAKE ET SA BARBE À PAPA À LA LAVANDE	5,00 €

Desserts: UNE MACÉDOINE de fruits frais
UNE FLEUR de glace
LA TARTE du jour

Plat + dessert
+ 1 boisson
12,50 €



Ici, nous encourageons une alimentation saine et durable.



Tout l'information sur les allergènes, dans le code QR a la couverture.



Plat végétarien



Plat végétarien



Produit local