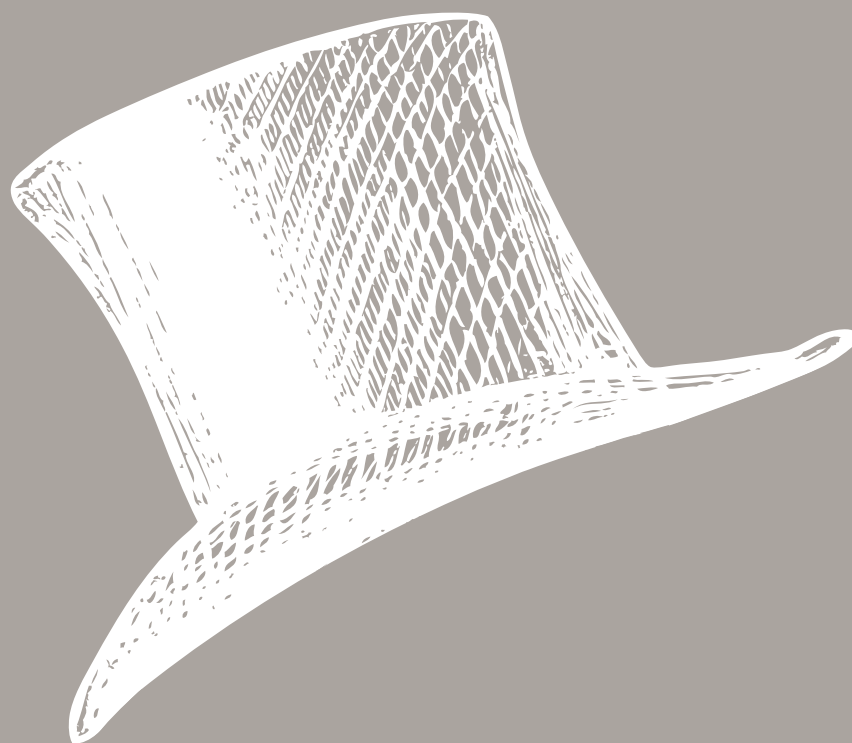








[CARTA RESTAURANTE](#) | [RESTAURANT MENU](#) | [CARTE DU RESTAURANT](#)

APERITIVOS | APPETIZERS | AMUSE-BOUCHES

Jamón ibérico 100% de bellota, de la Sierra de Huelva con tostas 27€

Iberian ham 100% acorn fed, from Huelva, with crackers

Jambon ibérique 100% nourri aux glands de Huelva, avec ses crackers



Selección de quesos andaluces premiados, con mermelada de naranja amarga y nueces 14€

Award-winning Andalusian cheese selection, garnished with orange jam and walnuts

Sélection de fromages andalous récompensés, accompagnés de confiture d'oranges et de noix



Croquetas cremosas de cola de toro y boletus aromatizadas con romero 12€

Ox tail and boletus creamy croquettes, infused with Rosemary

Croquettes crémeuses de queue de taureau et Boletus, parfumées au romarin



ENTRANTES | STARTERS | ENTRÉES

Crema de aguacate con tartar de gambón, jalapeños, manzana y virutas de queso de cabra 16€

Avocado cream with shrimp tartare, jalapeños, apple and goat cheese flakes

Crème d'avocat et tartare de crevette, jalapenos, pomme et lamelles de fromage de chèvre



Clásico Steak Tartar 20€

Classic Steak Tartare

Steak Tartare classique



Flor de alcachofa confitada sobre una velouté 10€

Confit artichoke flower dressed with a velouté

Fleur d'artichaut confite avec son velouté

Ensalada de brotes tiernos, ventresca de atún confitada y tomatitos Cherry asados 14€

Sprouts fresh salad with confit tuna belly and roast Cherry tomatoes

Salade de pousse tendres, ventrèche de thon confit et tomates cerises



Arroz Ibérico con chicharrones de presa ibérica de bellota y queso Payoyo 15€

Iberian rice with Iberian pork rinds and Payoyo cheese

Riz à la viande de porc ibérique et fromage Payoyo

POR PERSONA

CARNES | MEATS | VIANDES

Pluma Ibérica con mojo rojo y bimi

Iberian pork shoulder, mojo sauce and bimi

Epaule de porc ibérique, sauce mojo et bimi



21€

Perdiz rustida con piñones, coles de Bruselas y bordalesa de naranja amarga

Roasted partridge with pine nuts, brussels sprouts and Orange bitter bordelaise

Perdrix grillée, pignons, choux de Bruxelles et sauce bordelaise parfumée à l’orange amère



25€

Costilla de ternera Angus cocinada a baja temperatura con miso y tirabeques

Angus beef ribs slow cooked on its own juice, miso and snow peas

Côte de génisse Angus cuisinée à basse température avec miso et poids gourmands



24€

PESCADOS | FISHES | DESSERTS

Bacalao asado sobre crema holandesa de avellana, cebollitas glaseadas y edamame

Roasted cod on a hazelnut hollandaise cream with glazed baby onions and edamame

Morue grillée sur crème hollandaise aux noisettes, petits oignons et pois edamame



18€

Lubina a la pimienta frita, con trigo negro

Fried Sea Bass with pepper, topped black wheat

Bar frit au poivre et blé noir



20€

Pargo confitado en aceite de vainilla con cremoso de ajetes y katsuobushi

Snapper, candied on vanilla oil with spring garlic puree and katsuobushi

Vivaneau confit à l’huile de vanille avec son crèmeux d’aillade et katsuobushi



21€

POSTRES | DESSERTS | POSTRES

Tatin con manzana glaseada con helado de vainilla 7€

Glazed apple Tatin with vanilla ice-cream

Tarte tatin au beurre glacé avec sa glace à la vanille



Chocolate negro en texturas, corteza, tierra y helado 8€

Dark chocolate on its textures, bark, gravel and ice-cream

Chocolat noir en textures, écorce, terre et glace



Nuestro Tiramisu con crumble de cacao de Guayaquil y queso mascarpone 8€

Our Tiramisu with a cacao crumble from Guayaquil and mascarpone cheese

Notre Tiramisu avec crumble de cacao de Guayaquil et mascarpone



Naranja con almíbar de canela, azahar y pistachos 6€

Orange with cinnamon, orange blossom syrup and pistachios

Orange avec sirop de cannelle, fleur d'oranger et pistaches



 Gluten I Gluten I Gluten

 Huevos I Eggs I Oeuf

 Frutos con cáscara I Tree Nuts I Fruits à coques

 Pescado I Fish I Poisson

 Lácteos I Dairy I Lait

 Moluscos I Mollusks I Mollusques

 Apio I Celery I Céleri

 Crustáceos I Crustaceans I Crustacés

 Sulfitos I Sulfites I Sulfites

 Cacahuètes I Peanuts I Arachides

 Soja I Soy I Soja

 Mostaza I Mustard I Moutarde

 Sésamo I Sesame I Sésame

 Altramuces I Lupins I Lupins

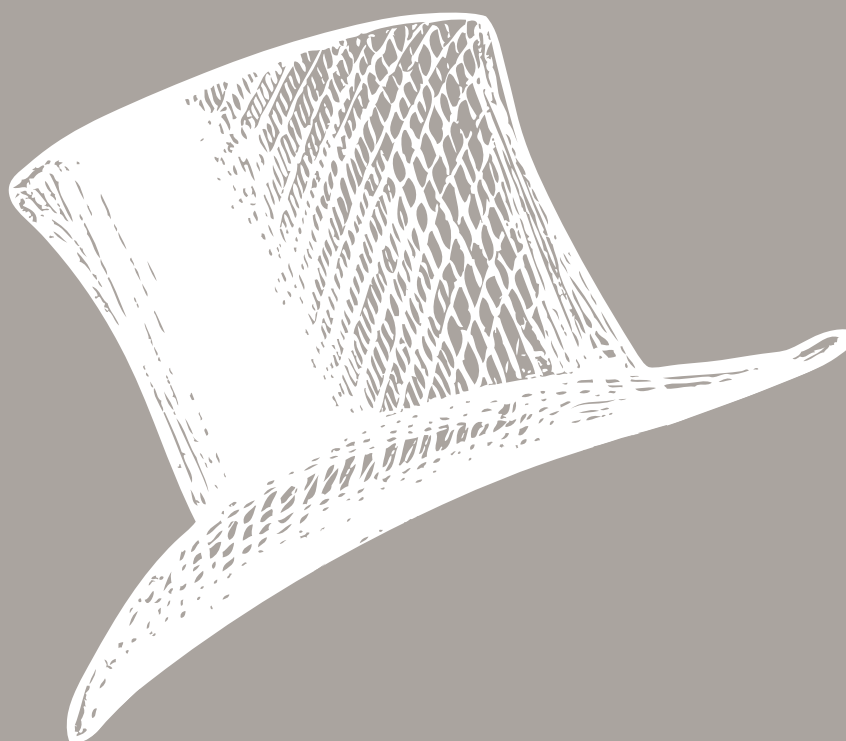
Si tiene cualquier alergia o intolerancia,
por favor consulte con nuestro personal

If you have any allergy or intolerance, please ask our staff

Si vous avez des allergies ou intolérances, merci de bien
vouloir en informer notre personnel

I.V.A incluido I VAT included I TTC






PALACIO
VILLAPANÉS

Santiago, 31.
41003 Sevilla
palaciovillapanes.com

info@palaciovillapanes.com
T. + 34 954 502 063
F. + 34 954 502 065

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD