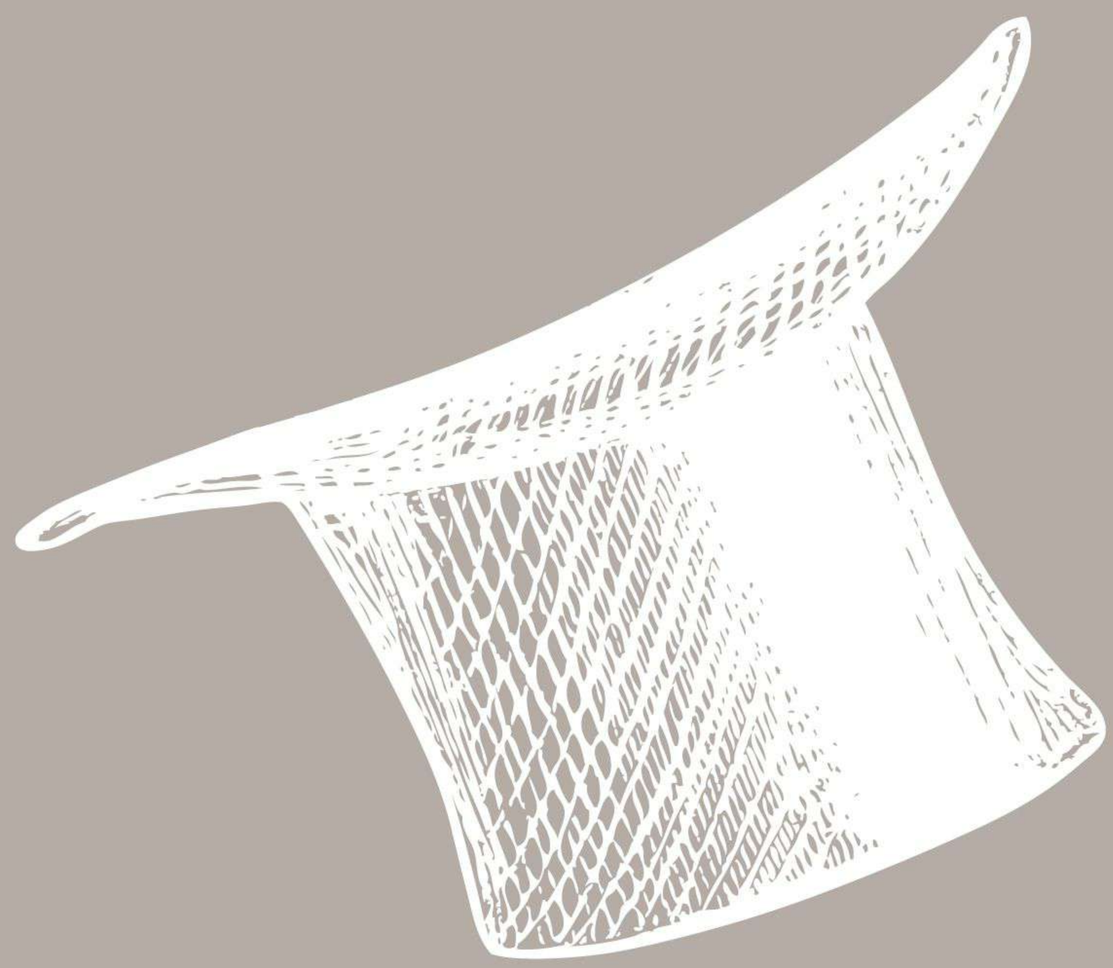


LOS RINCONES DEL

MARQUÉS

CARTA RESTAURANTE | RESTAURANT MENU | CARTE DU RESTAURANT

APERITIVOS | APPETIZERS | APÉRITIFS

- Jamón ibérico de bellota servido con sus panes crujientes y porra antequerana (100gr.) | 25 €
  Iberian acorn ham served with traditional breadsticks and a creamy tomato dip (100gr.)
  Jambon ibérique servi avec ses biscottes andalouses et une crème de tomates (100gr)

- Tabla de quesos de la tierra (200gr.) | 20 €
  Variety of Andalusian cheeses (200gr.)
  Sélection de fromages andalous (200gr.)

- Croquetas de cola de toro (6 unids) | 14 €
  Our oxtail croquettes (6 units)
  Nos croquettes de queue de taureau (6 unités)

- Latita de caviar al estilo iraní con sus guarniciones (15gr.) | 42 €
  Iranian style caviar tin with garnishes (15gr.)
  Petite conserve de caviar style iranien avec son accompagnement (15gr.)

Cargo de pan y aperitivo por persona 2€ | *Bread and appetizer charge 2€ per person* | *Supplément pain et aperitif par personne 2€*

ENTRANTES | STARTERS | ENTRÉES

- Ensalada de gambón, brotes y vinagreta de chipotle dulce con curry verde | 15 €
  Crispy king prawn salad with sweet chipotle and green curry sauce
  Salade de grosses crevettes croustillantes avec émulsion de chipotle doux et curry vert

- Huevo crunch con cremoso de amanitas y nido de puerros | 12 €
  Poached egg tempura with amanitas mushroom cream in a leek nest
  Oeuf poché en crôute sur nid de poireaux avec crémeux d´amanites

- Sopa de tomate sevillana con bacalao y sake | 12 €
  Sevillian tomato soup with codfish and sake
  Soupe de tomates sévillane avec carré de morue et sake

- Crema fría de aguacate y manzana con tartar de gambas | 14 €
  Avocado and apple cream with prawns tartar
  Crème froide d'avocat et pomme avec tartare de crevettes

- Arroz meloso con alcachofas y alioli (20 minutos) | 14 €
  Creamy rice with artichokes and garlic mayonnaise (20 minutes)
  Riz crémeux avec artichauts et aïoli (20 minutes)

CARNES | MEAT | VIANDES

- Pluma ibérica del Marqués con guarnición de patata y ajo (180 gr.) | 20 €
  Marquis Iberian pork fillet with potatoes and garlic garnish (180 gr.)
  Porc ibérique du Marquis avec pommes de terre et ail (180 gr.)

- Magret de pato glaseado con peras confit (180gr.) | 18 €
  Glazed duck magret with candied pears (180gr.)
  Magret de canard glaçé et poires confites (180gr.)

- Asado de tira de ternera Wagyu con cremoso de zanahorias y foie (180 gr.) | 20 €
  Roasted back rib Wagyu beef with carrot cream and foie (180 gr.)
  Côte de boeuf Wagyu avec crème de carottes et foie (180 gr.)

GUARNICIONES | SIDE DISHES | GARNITURES

- Patatas fritas | 5 €
  French Fries
  Pommes frites

- Arroz salteado | 5 €
  Fried rice
  Riz sauté

PESCADOS | FISH | POISSONS

- Tataki de lomo de atún, alioli de plancton y encurtidos de verduras (180 gr.) | 24 €
  Tuna loin tataki with plankton alioli and homemade pickled vegetable (180 gr.)
  Longe de thon tataki, aïoli de plancton et légumes marinés (180 gr.)

- Lubina frita con salteado de verduras y salsa Teriyaki hecha en casa (180 gr.) | 20 €
  Fried sea bass with vegetables and a homemade Teriyaki sauce (180 gr.)
  Bar légèrement frit avec sauté de légumes et sauce Teriyaki maison (180 gr.)

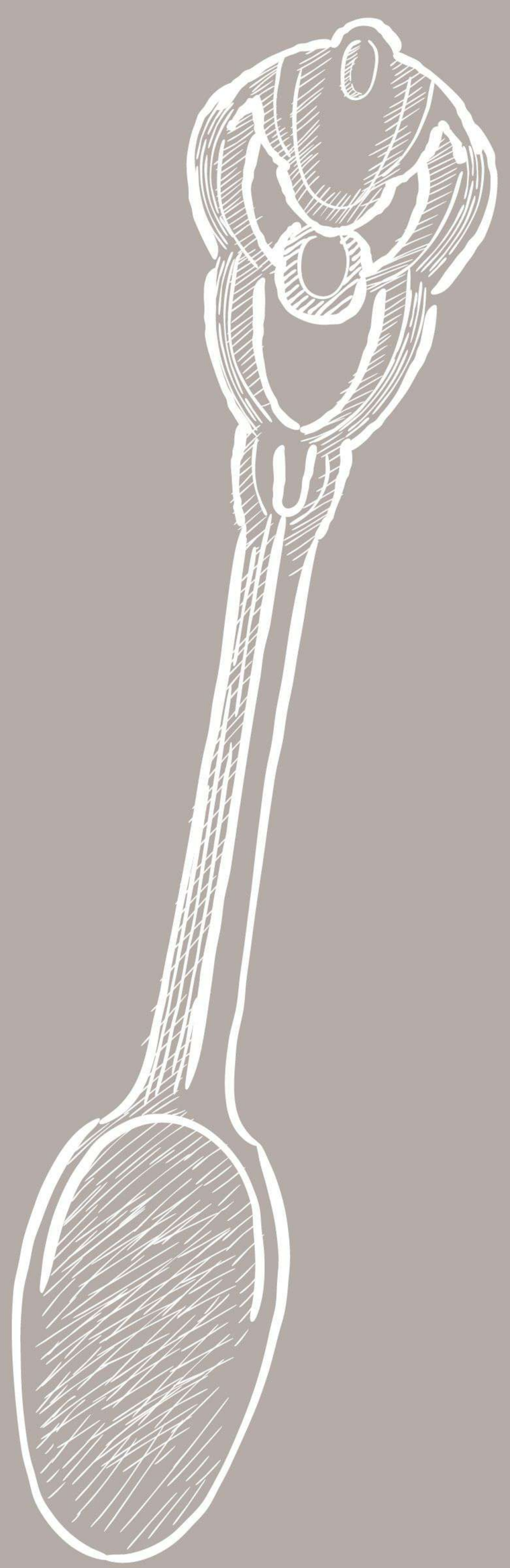
- Nuestro ceviche de corvina con aguají y maíz | 18 €
  Our white sea bass ceviche with spicy aguají soup and crispy corn
  Notre ceviche de loup de mer avec aguají et maïs

GUARNICIONES | SIDE DISHES | GARNITURES

- Verduras asadas | 5 €
  Grilled Vegetables
  Légumes braisés

- Ensalada verde | 5 €
  Green Salad
  Salade verte

POSTRES | DESSERTS | DESSERTS



POSTRES | DESSERTS | DESSERTS

- Tartaleta de crumble de manzana | 8 €

  Homemade apple crumble tart

  Tartelette crumble aux pommes

  • Cuvée Cecilia. Syrah, Monastrell, Bobal. Castilla La Mancha | 7 €

- Tarta de chocolate Villapanés (2 personas) | 15 €

  Villapanés chocolate cake (2 people)

  Gâteau au chocolat Villapanés (2 personnes)

  • Don PX Reserva. Pedro Ximénez. Córdoba | 7 €

- Merengue italiano, melocotón y moras | 7 €

  Peach and italian meringue with blackberry coulis

  Pêche et meringue italienne avec coulis de mûres

  • Jarel Dulce. Moscatel. Málaga | 6 €

- Quesos de nuestra tierra (media ración) | 8 €

  Selection of Andalusian cheeses (half portion)

  Sélection de fromages andalous (demi assiette)

  • Sauci Naranja. Pedro Ximénez, Palomino. Huelva | 6 €

Gluten | *Gluten* | *Gluten*

Sulfitos | *Sulfites* | *Sulfites*

Lácteos | *Dairy* | *Produits laitiers*

Huevos | *Eggs* | *Oeufs*

Soja | *Soy* | *Soja*

Pescado | *Fish* | *Poisson*

Moluscos | *Mollusks* | *Mollusques*

Frutos secos | *Tree nuts* | *Fruits secs*

Setas | *Mushrooms* | *Champignons*

Crustáceos | *Crustaceans* | *Crustacés*

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, consultez notre personnel s'il vous plaît

Precios con IVA incluido | *VAT included* | *T.T.C.*

PALACIO VILLAPANÉS SEVILLA*****

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

"Uno no puede pensar bien, amar bien, dormir bien, si no ha comido bien"

"One cannot think well, love well, sleep well if one has no dined well"

"Personne ne peut penser, aimer ou dormir s'il n'a pas bien mangé"

Virginia Woolf