



Menús Navidad de

APARTAMENTOS · RESTAURANTE · BAR



Calle Eslava, número 3 y 5. 41002. Sevilla.

apartamentos (+34) 954 915 482 · restaurante (+34) 954 906 568 · fax (+34) 954 378 967

apartamentos@espacioeslava.com · restaurante@espacioeslava.com

ES
LA
VA



- PLATOS A COMPARTIR -

(un plato por cada 4 personas)

Paté de perdiz e hígado de oca con aceite de oliva virgen extra y mermelada de manzana Pink Lady.

Nuestras croquetas de bechamel y ternera.

Bolsitas de queso azul con salsa de Pedro Ximénez.

Concha según el día de mercado (coquinas o navajas o almejas o mejillones).

- INDIVIDUAL -

(una tapa por persona)

Pastel de calabacín y queso laminado.

Huevo de campo con mousse de boletus y trufa.

Bacalao de Islandia a baja temperatura, crema de calabaza y jengibre rosa.

Solomillo de cerdo asado y salsa de queso de Cabrales o eneldo.

- PARA TERMINAR -

(una tapa por persona)

Sokoia

(Crema pastelera, nata y un fondo de galletas con vino dulce de Jerez).

35 €

por persona (IVA incluido)

En este precio no están incluidas las bebidas.

Cualquier otra cosa que se pida, se abonaría aparte. Menú válido hasta el 5 de Enero de 2019.



- PLATOS A COMPARTIR -

(un plato por cada 4 personas)

Paleta ibérica de bellota (Jabugo).

Paté de faisán e hígado de oca con aceite de oliva virgen extra de Priego de Córdoba.

Sardinitas del Cantábrico confitadas en aceite de oliva y emulsión de alga Nori.

- CONTINUAMOS DEGUSTANDO -

(individual)

“Un cigarro para Bécquer” (2 premios: “Sevilla en boca de todos” y centenario hermanos Bécquer).

Huevo sobre bizcocho de boletus y trufa (1º premio concurso “Sevilla en Boca de Todos” y Ponencia Fórum Gastronómico Santiago 2012).

- PLATO PRINCIPAL -

(a elegir)

Confit de pato asado y mermelada de naranjitas Kumquat.

Lomo alto de bacalao de Islandia a baja temperatura, tomate y tapenade.

Pluma ibérica asada y salsa de mojo miel.

Solomillo de cerdo con salsa de queso de Cabrales.

- PARA TERMINAR -

(a elegir)

Sokoa

(Crema pastelera, nata y un fondo de galletas con vino dulce de Jerez)

Tarta de crema de chocolate y esencia de naranja

40 €

por persona (IVA incluido)

En este precio no están incluidas las bebidas.

Cualquier otra cosa que se pida, se abonaría aparte. Menú válido hasta el 5 de Enero de 2019.



- DEGUSTACIÓN DE NUESTROS PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS DURANTE EL AÑO 2018 -

(un plato por cada 4 personas)

Jamón 100% ibérico de bellota 5J.

Nuestras croquetas de bechamel y ternera.

Mi cuit de foie con pan de avellanas y gelatina de almendra amarga.

Salmón curado a las finas hierbas, emulsión de yogur, lima y cebolla roja.

Alcachofa con ajito frito y virutas de bacalao.

Pulpo asado con pesto de tomate seco y patatas al horno.

“Un cigarro para Bécquer” (2 premios: “Sevilla en boca de todos” y centenario hermanos Bécquer).

Huevo sobre bizcocho de boletus y trufa (1º premio concurso “Sevilla en Boca de Todos” y Ponencia Fórum Gastronómico Santiago 2012).

Costillas a la miel de romero (Nominadas mejor BBQ por Foody Hub. Mayo 2015).

- PARA TERMINAR -

(a elegir)

Helado de turrón con salsa de chocolate caliente.

Carpaccio de piña macerada en jengibre y helado de coco.

43 €

por persona (IVA incluido)

En este precio no están incluidas las bebidas.

Cualquier otra cosa que se pida, se abonaría aparte. Menú válido hasta el 5 de Enero de 2019.



- PLATOS A COMPARTIR -
(un plato por cada 4 personas)

Jamón 100% ibérico de bellota 5J.
Croquetas de bechamel y ternera.
Micuit de foie y gelatina de almendra amarga.

- CONTINUAMOS DEGUSTANDO -
(individual)

Vieira asada sobre juliana de puerros, endivias y crujiente de bacon ahumado.
Huevo campero y mousse de hongos con trufa.

- PLATO PRINCIPAL -
(a elegir)

Pulpo asado con pesto de tomate seco y patatas al horno.
Salmón curado a las finas hierbas, emulsión de yogur, lima y cebolla roja.
Lomo alto de bacalao de Islandia a baja temperatura, compota de tomate y tapenade.
Estofado de carrillada ibérica con vino oloroso de Jerez.
Solomillo con salsa de queso de Cabrales o eneldo.

- PARA TERMINAR -

Surtido de nuestra repostería.

46 €

por persona (IVA incluido)

En este precio no están incluidas las bebidas.

Cualquier otra cosa que se pida, se abonaría aparte. Menú válido hasta el 5 de Enero de 2019.



- PLATOS A COMPARTIR -

(un plato por cada 4 personas)

Jamón 100% ibérico de bellota 5J.

Croquetas de marisco.

- CONTINUAMOS DEGUSTANDO -

(individual)

Alcachofa con ajito frito y virutas de bacalao.

“Un cigarro para Bécquer” (2 premios: “Sevilla en boca de todos” y centenario hermanos Bécquer).

Huevo sobre bizcocho de boletus y trufa (1º premio concurso “Sevilla en Boca de Todos” y Ponencia Fórum Gastronómico Santiago 2012).

- PLATO PRINCIPAL -

(a elegir)

Pescado del día (según mercado).

Pierna de cordero con miel de romero, pasas de corinto y piñones.

Solomillo de vaca al ajo quemado.

Tierramar de salteado de tirabeques con virutas de calamar.

Pulpo asado, patatas al vapor y pesto rojo.

- A COMPARTIR ANTES DEL POSTRE -

Queso artesano de cabra florida (autóctona del Valle del Guadalquivir).

- PARA TERMINAR -

(a elegir)

Helado de turrón con salsa de chocolate caliente.

Sokoa (Pastel de origen vasco. Crema pastelera, nata y un fondo de galletas con vino dulce de Jerez).

Tarta de crema de chocolate con esencia de naranja.

53 €

por persona (IVA incluido)

En este precio no están incluidas las bebidas.

Cualquier otra cosa que se pida, se abonaría aparte. Menú válido hasta el 5 de Enero de 2019.





RESERVA ANTICIPADA



restaurante@espacioslava.com

954 906 568

ES
LA
VA

