

## EAU MINÉRALE ET BOISSONS FRAICHES ET GAZEUSES

	(1/2L.)	(1L.)
Eau minérale non gazeuse (Montepinos)	3,00 €	3,50 €
Eau minérale gazeuse Pedrás 75cl.	3,00 €	
Eau minérale gazeuse Vichy 25cl.	3,00 €	
Eau Osmosée et Minéraux Aqualy 1L (Emballage 85% originé végétale)	3,00 €	
Coca Cola / Coca Cola Zero	2,80 €	
Fanta Orange / Citron	2,80 €	
Sprite / Tonic Royal Bliss	2,80 €	
Aquarius Citron / Nestea Citron	3,80 €	
Jus de Fruits (Ananas / Pêche)	2,60 €	
Jus d'orange Pressée	4,00 €	

## BIÈRES

📍 Cruzcampo pression 25cl	2,80 €
📍 Cruzcampo pression 50cl	5,00 €
Águila Sin Filtrar pression 42cl	3,80 €
Heineken 0.0 33cl	4,00 €
Heineken 33cl	4,50 €
Sol 33cl	4,50 €
📍 Cruzcampo Especial 33cl	3,00 €
📍 Cruzcampo Especial Sin gluten 33cl	3,50 €
📍 Cruzcampo Radler 33cl	3,50 €
Guinness HOP HOUSE 33cl	4,50 €

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,20 €
Café noisette	2,50 €
Latte Macchiato	2,70 €
Capuccino	2,90 €
Café au lait sucré	3,50 €
Infusions Happy Lab	2,80 €

# Vins

## BLANC

Carramimbre Verdejo Rueda	4,50 €	19,00 €
Libalis (Semidulce) <b>VEGAN</b>		19,00 €
Hacienda López de Haro Barrica Viura Rioja		19,00 €
Bardos Verdejo Rueda <b>VEGAN</b>	22,00 €	
ECO Atrium Chardonnay Penedés <b>VEGAN</b>	4,90 €	24,00 €
Azpilcueta Colección Privada Rioja		29,00 €

## ROSÉ

Torre de Casta Navarra <b>VEGAN</b>	4,50 €	19,00 €
-------------------------------------	--------	---------

## ROUGE

Hacienda López de Haro Crianza Rioja <b>VEGAN</b>	4,50 €	19,00 €
ECO Castaño Monastrell Yecla <b>VEGAN</b>		21,00 €
Matsu Picaro Toro <b>VEGAN</b>		22,00 €
Carramimbre Roble Ribera del Duero		23,00 €
Celeste Roble Ribera del Duero	4,90 €	25,00 €
Hacienda López de Haro Sonsierra - Rioja		25,00 €
Azpilcueta 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 <b>VEGAN</b>		29,00 €
Quinta de Tarsus Ribera del Duero		39,00 €

## JEREZ, FINOS ET GENEROSOS

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

## SANGRÍA

Sangría	6,00 €	18,00 €
La Sueca Special Edition		25,00 €

## DIGESTIFS

### GIN

Bombay Original	9,00 €
Beefeater · Beefeater Light	9,00 €
Beefeater Pink	9,00 €
Seagrams · Seagrams 0.0	11,00 €
Bombay Dramble · Bombay Sapphire	11,00 €
📍 Puerto de Indias Classic	11,00 €
📍 Puerto de Indias Blackberry	11,00 €
📍 Puerto de Indias Strawberry	11,00 €
Mare 42 · Raw Rare · Le Tribute	14,00 €
Monkey 47 · Bombay Citrón Presse	14,00 €

### WHISKY

Ballantines · Ballantines Light	9,00 €
White Label	9,00 €
Ballantines 10 · Four Rouses	11,00 €
Jameson Irish Whisky	11,00 €
JW Black Label	14,00 €
Chivas Regal · Chivas Mizinura	14,00 €
Monkey Shoulder	14,00 €

### RHUM

Havana Club 3 · Havana Club 5	8,00 €
Cacique · Brugal · Barceló	9,00 €
Santa Teresa · Bacardi Reserva 8	11,00 €
Bacardi Carta Negra	14,00 €
Havana Club 7 années · Santa Teresa 1796	14,00 €

### VODKA

Eristoff · Absolut	9,00 €
Grey Goose Original	14,00 €

### LIQUEURS, APÉRITIFS ET BRANDIES

Martini Bianco / Rosso	5,00 €
Martini SIN Vibrante / Florale	5,00 €
Liqueur de Pêche (Sans alcool)	5,00 €
Liqueur de Pomme (Sans alcool)	5,00 €
Patxaran Baines	5,00 €
Baileys	5,00 €
Crema de Orujo Ruavieja	5,00 €
Eau de Vie de Orujo Ruavieja	5,00 €
Orujo de Hierbas Ruavieja	5,00 €
Liqueur de Café Ruavieja	5,00 €
Larios Triple Seco	6,50 €
Aperol · Campari	6,50 €
Kalhua	6,50 €
Martini Reserva Ambrato / Rubino	6,50 €
Petroni Vermelho / Blanco	6,50 €
Ricard · Pastis 52	6,50 €
Tequila Patrón Silver / Reposado	7,00 €
Brandy Carlos III · Brandy Torres 5	6,50 €
Cognac Hennessy VS	14,00 €
Saint Germain	14,00 €



---

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	RACIÓ
JAMBON CRU IBÉRIQUE DE "BELLOTA"	14,00 €	24,00 €
LONGE DE LOMO 100% IBÉRIQUE DE "BELLOTA"	12,00 €	18,00 €
CHORIZO "MORCÓN" IBÉRIQUE EN DÉS	5,00 €	9,00 €
SAUCISSON IBÉRIQUE À L'ARÔME DE TRUFFE EN DÉS	5,00 €	9,00 €
PLATEAU DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE "TÓ MEZCLAO"		24,00 €
📍 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 FROMAGES 🌿 ANDALOUS "TÓ MEZCLAO"		16,00 €

# TAPAS & RACIONES

	TAPA	RACIÓ
MACÉDOINE DE LÉGUMES AUX CREVETTES NAINES AVEC WAKAME ET MAYONNAISE JAPONAISE	5,00 €	9,00 €
LES CROQUETTES MAISON DE JAMBON CRU IBÉRIQUE	5,00 €	10,00 €
"SALMOREJO" MAISON (CRÈME ÉPAISSE À LA TOMATE) AVEC SES DÉS DE JAMBON CRU IBÉRIQUE ET PERLES D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	5,00 €	9,00 €
ARTICHAUTS GRILLÉS À LA SAUCE DE FROMAGE BLEU ET ANCHOIS 00	5,00 €	14,00 €
POMMES DE TERRE "ARRIERAS" (AÏOLI, JAMBON CRU IBÉRIQUE ET GAMBAS ÉPICÉ)		14,00 €
CANNELLONI DE QUEUE DE BOEUF À L'ANCIENNE AVEC UNE CRÈME DE CITRON VERT ET SES LÉGUMES CRUS		14,00 €
<b>ECO</b> OEUFS BIO BRISÉS ET HUÎTRES FUMÉES AVEC UNE EMULSION DE TOMATE SÉCHÉE		14,00 €

# VERT C'EST VERT

<b>SALADE VERTE GB SEVILLA</b> <i>Pousses de laitue, avocat, crevettes, tomates cerise, quinoa et chutney de mangue</i>	14,50 €
<b>SALADE VERTE AY MANUELA!</b> <i>Feuilles de roquette, fromage de chèvre "Payoyo", jambon cru ibérique, croûtons et tomates cerises grillées</i>	14,50 €
<b>ECO SALADE VERTE VEGGIE</b> <b>VEGAN</b> <i>salade de tomate, concombre, betterave, pistaches fumées et huile d'olive vierge extra bio</i>	14,50 €
<b>📍 VERTE VÉGÉTAL</b> <b>VEGAN</b> <b>ECO</b> 🌿 <i>Tamale de légumes bio rôtis avec houmous d'olives sévillanes</i>	14,50 €

# FINGER FOOD

HAMBURGER DE BOEUF GRILLÉ, SAUCE GB SEVILLA ET FROMAGE DE CHÈVRE "PAYOYO"	15,00 €
SANDWICH DE FILET DE PORC IBÉRIQUE, JAMBON CRU ET POIVRON VERT DU PADRÓN FRIT (PIQUANT.. OU PAS)	15,00 €
PIZZA IBÉRIQUE À LA TOMATE, FROMAGE AFFINÉ, JAMBON CRU IBÉRIQUE ET OLIVES NOIRES	15,00 €

# PURE RACE

- ALOYAU DE BOEUF RETINTO DE CADIZ ET SA REDUCTION DE VIN DOUX PEDRO JIMENEZ À L'ORANGE 25,00 €
- "PRESA" DE PORC IBÉRIQUE (MORCEAU D'ÉCHINE CENTRALE) À MATURATION GRILLÉ AU PAPRIKA DE LA VERA D.O.P. 22,00 €
- SUPRÊME DE POULET FERMIER À L'AIL NOIR CONFIT 18,00 €

TOUTES LES VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE POMMES DE TERRE CROQUANTES ET POIVRONS DE PADRÓN (PIQUANT... OU PAS)

## — Produits de la — CÔTE

- CABILLAUD EN TEMPURA AVEC SA CRÈME DE 'LONGE ("LOMO") DE PORC IBÉRIQUE ET MAYONNAISE À L'AIL NOIR 18,00 €
- CALAMARS FRAIS DE HUELVA GRILLÉS ET SON AÏOLI BRAISÉ 18,00 €
- VENTRÊCHE DE THON ROUGE DU DÉTROIT SUR UNE BASE DE GAZPACHO AU PIMENT JALAPEÑO ET SON CROUSTILLANT DE MAÏS 25,00 €

## NOS DESSERTS

- PIÑA COLADA FRAÎCHE, SORBET COCO ET SIROP AU RHUM VIEUX 6,00 €
- CHEESECAKE CRÉMEUX ET SA GLACE À LA ROSE 6,00 €
- PAIN BRIOCHE PERDU ET SA GLACE AUX DATTES ET FLEUR D'ORANGER 6,00 €
- GÂTEAU TIÈDE AU CHOCOLAT FAÇON GRAND-MÈRE ET SA GLACE AU BISCUIT 6,00 €

# MENU Enfant

Plat + dessert  
+ 1 boisson

12,50 €

## Plat

- BURGER DE BOEUF AU FROMAGE ET POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES
- PIZZA MARGHERITA AU JAMBON CUIT
- NUGGETS DE POULET FAITS MAISON AVEC MACARRONI AUX TOMATES ET FROMAGE
- FILET DE MERLU ET PETITS LÉGUMES

## Dessert

- SALADE DE FRUITS FRAIS **VEGAN**
- ASSORTIMENT DE GLACES
- TARTE DU JOUR

Ici, nous encourageons une alimentation saine et durable.



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

**VEGAN** Plat végan



Plat végétarien



Produit local



**ECO** Produit Bio

SERVICE DE PAIN 1,80 €

