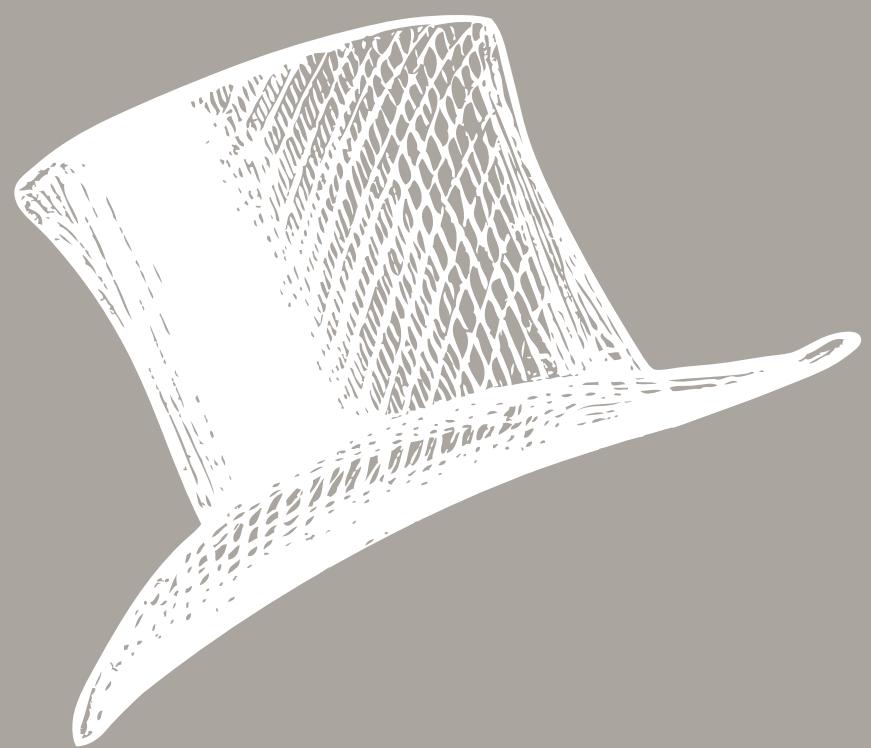


CARTA DE RESTAURANTE
RESTAURANT MENU
CARTE DU RESTAURANT



LOS RINCONES DEL
MARQUÉS



Servicio de pan / Bread Service / Service de pain 2€

PRIMEROS | FIRST DISHES | ENTRÉES

Jamón ibérico 100% de bellota, de la Sierra de Huelva (100gr) 30€

Iberian ham 100% acorn, from Huelva (100gr)

Jambon ibérique 100% aux glands de Huelva (100gr)



Selección de quesos andaluces premiados, con mermelada de naranja amarga y nueces 18€

Awarded Andalusian cheese selection, garnished with orange jam and walnuts

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



Croquetas cremosas de cola de toro y boletus aromatizadas con romero 14€

Ox tail and boletus creamy croquettes, infused with Rosemary

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



Flor de alcachofa con velouté de verduras asadas 11€

Artichoke flower with roasted vegetable velouté

Fleur d'artichaut accompagnée d'un velouté de légumes grillés

Crema de aguacate y manzana con gambón y brotes de temporada 14€

Avocado and apple cream with shrimps and seasonal sprouts

Crème d'avocat et pomme, crevettes et pousses de saison



Ensalada de brotes tiernos, perdiz escabechada y hortalizas de temporada 18€

(yema de espárragos, zanahoria, rábano, tomate Cherry, calabacín)

Mixed sprouts salad, pickled partridge and seasonal vegetables

(asparagus yolk, carrot, radish, cherry tomatoes, zucchini)

Salade de pousses, perdrix marinée et légumes de saison

(pointes d'asperge, carotte, radis, tomates cerises, courgette)



PESCADOS | FISHES | POISSONS

Tataki de atún rojo de Almadraba con ali-oli de plancton y algas marinas (200 gr)	30€
<i>Almadraba red tuna tataki with plankton ali-oli and seaweed</i>	
<i>Tataki de thon rouge d'Almadraba, aïoli au plancton et algues</i>	
Carabinero a la parrilla con guiso de callos de bacalao, kale y aire de mostaza	27€
<i>Grilled shrimp with cod tripe stew, kale and mustard foam</i>	
<i>Gambon écarlate grillé avec tripes de morue, kale et écume de moutarde</i>	
Lomo de bacalao asado, pilpil, aceituna Kalamata y calabacín	22€
<i>Roasted cod loin, pilpil, Kalamata olive and zucchini</i>	
<i>Dos de morue rôti, pilpil, olive Kalamata et courgette</i>	
Lubina salvaje de la Costa de Cádiz con azafrán, chalotas y almejas	27€
<i>Wild seabass from the Cadiz Coast with saffron, shallots and clams</i>	
<i>Bar sauvage de la côte de Cadix au safran, échalotes et palourdes</i>	
Ceviche de corvina, lima, chile rojo y boniato	22€
<i>Seabass ceviche, lime, red chili and sweet potato</i>	
<i>Ceviche de courbine, citron vert, poivron rouge et patate douce</i>	

CARNES | MEATS | VIANDES

Costilla de ternera Angus a baja temperatura glaseada, acompañada de zanahorias, edamame y patatas fritas 26€
Angus beef rib cooked at low temperature and glazed, with carrots, edamame and French fries

Côte de boeuf Angus cuite à basse température et glacée, accompagnée de carottes, d'edamame et de frites
◆ ◇ ◆ ◇

Carré de cordero lechal glaseado con miel de romero 24€
acompañado de cremoso de patatas de Sanlúcar y panceta ibérica

Glazed lamb chops with rosemary honey, served with Sanlúcar potatoes cream and Iberian bacon
Côtelettes d'agneau glacées au miel de romarin accompagnées de crèmeux de pommes de terre de Sanlúcar et de lard maigre ibérique
◆ ◇ ◆ ◇

Pluma ibérica con mojo verde y boletus 21€

Iberian pork shoulder with green mojo sauce and boletus
Longe de porc ibérique, sauce mojo verte et boletus
◆ ◇ ◆ ◇

Carrilleras de ternera cocinadas a baja temperatura acompañadas 18€
de parmentier de boniato y setas de temporada

Beef cheeks cooked at low temperature served with sweet potatoes parmentier and seasonal mushrooms
Joues de veau cuites à basse température accompagnées de parmentier de patates douces et de champignons de saison
◆ ◇ ◆ ◇

Arroz meloso con codornices y gulas de monte. Preparación 30 min. 26€

Creamy rice with quails and “gula del monte” mushrooms. 30mn preparation
Riz crémeux avec cailles et champignons “gula del monte” 30mn de préparation
◆

POSTRES | DESSERTS | DESSERTS

Naranja con almíbar de canela, azahar y pistachos <i>Orange with cinnamon syrup, orange blossom and pistachios</i> <i>Orange avec sirop de cannelle, fleurs d'oranger et pistaches</i>	7€
	
Tarta fina de manzana con helado de vainilla <i>Fine apple tart with vanilla ice cream</i> <i>Tarte fine aux pommes servie avec sa glace à la vanille</i>	7€
	
Nuestro tiramisú con gel de jengibre <i>Our tiramisu with ginger gel</i> <i>Notre tiramisu et son gel de gingembre</i>	8,50€
	
Parfait de chocolate con cremoso de arándanos y cacao <i>Chocolate parfait with blueberries cream and cocoa</i> <i>Parfait au chocolat, crème aux myrtilles et cacao</i>	7€
	
Tarta cremosa de quesos de la Vega de Sevilla (2 personas) <i>La Vega de Sevilla creamy cheese cake (2 people)</i> <i>Tarte crémeuse au fromage blanc de la Vega de Sevilla (2 personnes)</i>	15€
	

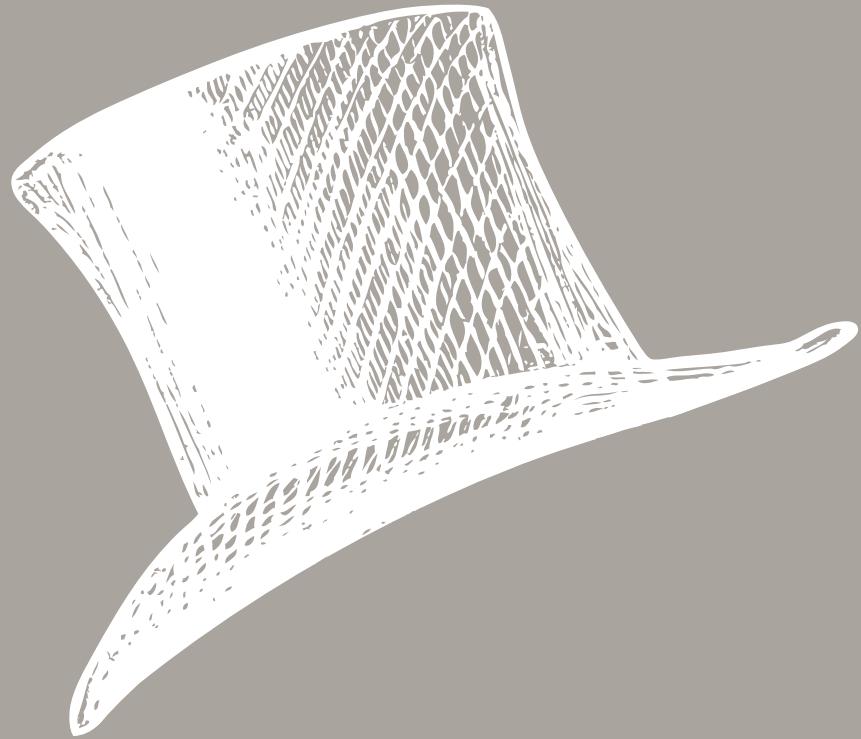
-  Gluten I Gluten I Gluten
-  Huevos I Eggs I Oeuf
-  Frutos con cáscara I Tree Nuts I Fruits à coques
-  Pescado I Fish I Poisson
-  Lácteos I Dairy I Lait
-  Moluscos I Mollusks I Mollusques
-  Apio I Celery I Céleri
-  Crustáceos I Crustaceans I Crustacés
-  Sulfitos I Sulfites I Sulfites
-  Cacahuetes 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®