

CARTA DE RESTAURANTE

RESTAURANT MENU

CARTE DU RESTAURANT



LOS RINCONES DEL

MARQUÉS



Servicio de pan / *Bread Service* / *Service de pain* 3€

PRIMEROS | FIRST DISHES | ENTRÉES

Anchoas del Cantábrico OO sobre pan cristal, tomate triturado y flor de sal (2 ud) 18€
Cantabrian anchovies OO served with glass bread, crushed tomato and flower of salt (2 units)
Anchois de la mer Cantabrique OO sur pain de cristal, tomate concassée et fleur de sel (2 pièces)


Jamón ibérico 100% de bellota de la Sierra de Huelva 34€
Iberian ham 100% acorn from Huelva
Jambon ibérique 100% bellota de la Sierra de Huelva


Selección de quesos andaluces con mermelada de naranja amarga 19€
Andalusian cheese selection garnished with bitter orange jam
Sélection de fromages andalous, accompagnés de confiture d'orange amère


Crema de centollo acompañada de vieiras, mousse de aguacate 29€
y emulsión de yogur, naranja y azahar
King crab cream with scallops, avocado mousse with orange blossom yogurt
Crème de crabe royal avec noix de Saint-Jacques, mousse d'avocat et yaourt à la fleur d'oranger


Ensaladilla tradicional de pulpo con cebolla crujiente y huevas de Mujol 19€
Spanish potato salad with octopus, crunchy onion and mullet roes
Salade traditionnelle de poulpe avec oignon croustillant et œufs de Mujol


Carpaccio de remolacha naranja y mousse de queso fresco y azahar 16€
Beetroot carpaccio, orange and fresh cheese mousse with orange blossom
Carpaccio de betterave orange et mousse de fromage frais à la fleur d'oranger


Carabinero a la parrilla con salsa holandesa

Grilled shrimp with hollandaise sauce

Gambon écarlate grillé avec sauce hollandaise

60€

Alcachofas guisadas al oloroso con papada ibérica

Braised artichokes with oloroso sherry wine and iberian pork jowl

Artichauts braisés à l'oloroso avec joue de porc ibérique

21€

Croquetas cremosas de jamón ibérico, velo de panceta y emulsión de Sriracha (6 ud)

Iberian ham creamy croquettes with a crunchy Iberian fat layer and Sriracha (6 units)

Croquettes crémeuses de jambon ibérique, voile de lard ibérique et émulsion de Sriracha (6 pièces)

15€

Ajoblanco con dados de atún rojo y helado de almendra

Almond and garlic cold cream with red tuna cubes and almond ice cream

Soupe froide d'amandes à l'ail avec cubes de thon rouge et glace à l'amande

18€

ARROCES PARA COMPARTIR

RICE DISHES TO SHARE | RIZ À PARTAGER

Para 2 personas-tiempo aprox 30min

For 2 persons-approx. time 30min / Pour 2 personnes - durée approx. 30 min

Servicio en mesa / *Table service* / *Service à table*

Arroz caldoso de bogavante

Creamy lobster rice

Riz crémeux au homard

69€

Arroz meloso de carrillera ibérica y espárragos trigueros

Iberian cheeks mellow rice with wild asparagus

Riz moelleux à la joue de porc ibérique et asperges sauvages

59€

PESCADOS | FISHES | POISSONS*

Lubina salvaje frita en adobo andaluz, pico de gallo y cremoso de aguacate 32€
Andalusian style fried wild seabass, pico de gallo and creamy avocado sauce
Bar sauvage frit dans une marinade andalouse, pico de gallo et sauce crémeuse à l'avocat


Dorada a la espalda con salsa verde y verduras a la parrilla 29€
Grill seabream with green sauce (garlic and parsley) and grilled vegetables
Daurade cuite sur la peau, sauce verte et légumes grillés


Tataki de atún rojo de Almadraba, salteado de trigo con calabaza y alga wakame 32€
Almadraba red tuna tataki with grill wheat, pumpkin and wakame seaweed
Tataki de thon rouge d'Almadraba, blé sauté, potiron et algues wakame


Lomo de rodaballo salvaje con salsa bilbaína y verduras a la parrilla 39€
Wild turbot loin with bilbaína sauce (garlic, olive oil, vinegar and parsley) and grilled vegetables
Filet de turbot sauvage avec sauce bilbaína et légumes grillés


* Servicio de desespinado a petición del cliente / *De-threading service upon request* / *Service de désenfilage sur demande*

CARNES | MEATS | VIANDES*

Solomillo de ternera con cremoso de ajos tiernos y patata asada 30€
Beef sirloin with creamy garlic and roast potato
Entrecôte de bœuf, crémeux d’ails tendres et pommes de terre rôties


Steak tartar de ternera, tuétano y tostas de pan crujiente 32€
Beef steak tartar, marrow and crusty bread toasts
Tartare de steak de bœuf, moelle et toasts de pain croustillants


Pluma ibérica en adobo con miel de romero y guarnición de patatas especiadas 29€
Iberian pork “pluma” in marinade with rosemary honey and spiced potatoes
Pluma ibérique marinée au miel de romarin et pommes de terre épicées


Dumplings de perdiz con salsa de romero y verduras asadas 24€
Partridge dumplings with rosemary sauce and roasted vegetables
Dumplings de perdrix avec sauce au romarin et légumes rôtis


Lomo de ciervo con salsa Cumberland, milhojas de manzana y chips de remolacha 34€
Venison loin with cumberland sauce, apple millefeuille, and beet chips
Filet de cerf avec sauce cumberland, millefeuille de pomme et chips de betterave


* Servicio de trinchado a petición del cliente / Carving service upon request / Service de découpe sur demande

POSTRES | DESSERTS | DESSERTS

Ganache de chocolate blanco y azahar, pistacho y crujiente de almendra 14€
White chocolate and orange blossom ganache, pistachio, and almond crunch
Ganache au chocolat blanc et fleur d'oranger, pistache et amandes croustillantes


El Tiramisú del Marqués hecho al momento 14€
"El Marqués" tiramisu made to order
Le tiramisu du Marquis réalisé sur place


Parfait de chocolate con mousse de arándanos y crumble de cacao 12€
Chocolate parfait with blueberry mousse and cocoa crumble
Parfait au chocolat avec mousse de myrtille et crumble de cacao


Tarta cremosa de quesos de la Vega de Sevilla y mermelada de frutos rojos 12€
Creamy cheeses cake from the Vega de Sevilla and red fruit jam
Cheesecake crémeux de la Vega de Sevilla et confiture de fruits rouges


Mosaico de fruta de temporada 10€
Prepared seasonal fresh fruit
Mosaïque de fruits de saison

Rocas de chocolate y almendra 10€
Chocolate rocks with almond
Rochers au chocolat et aux amandes

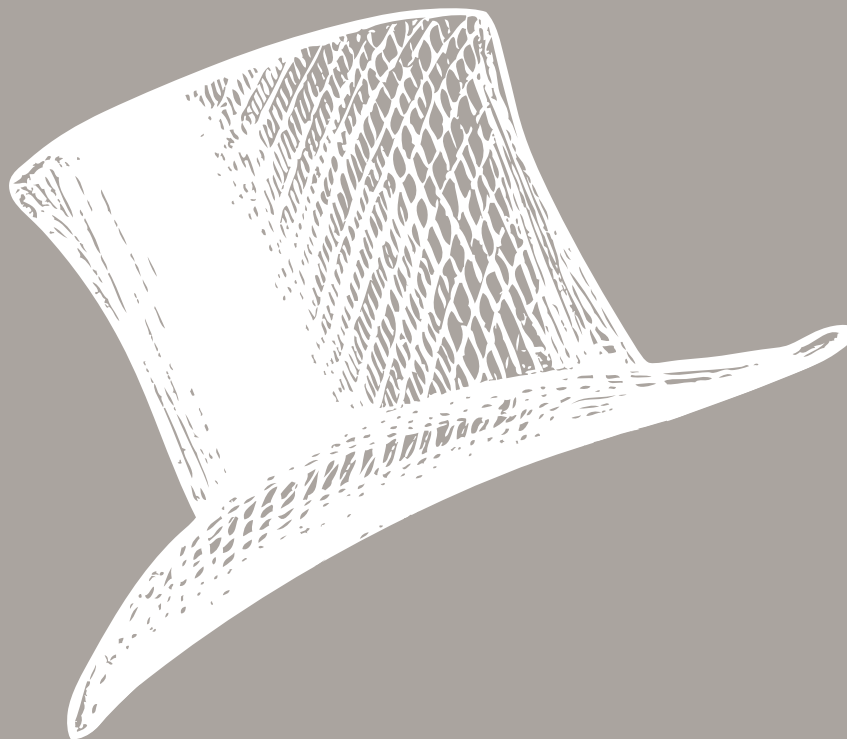

-  **Gluten** *I Gluten I Gluten*
-  **Huevos** *I Eggs I Oeuf*
-  **Frutos con cáscara** *I Tree Nuts I Fruits à coques*
-  **Pescado** *I Fish I Poisson*
-  **Lácteos** *I Dairy I Lait*
-  **Moluscos** *I Mollusks I Mollusques*
-  **Apio** *I Celery I Céleri*
-  **Crustáceos** *I Crustaceans I Crustacés*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

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

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD