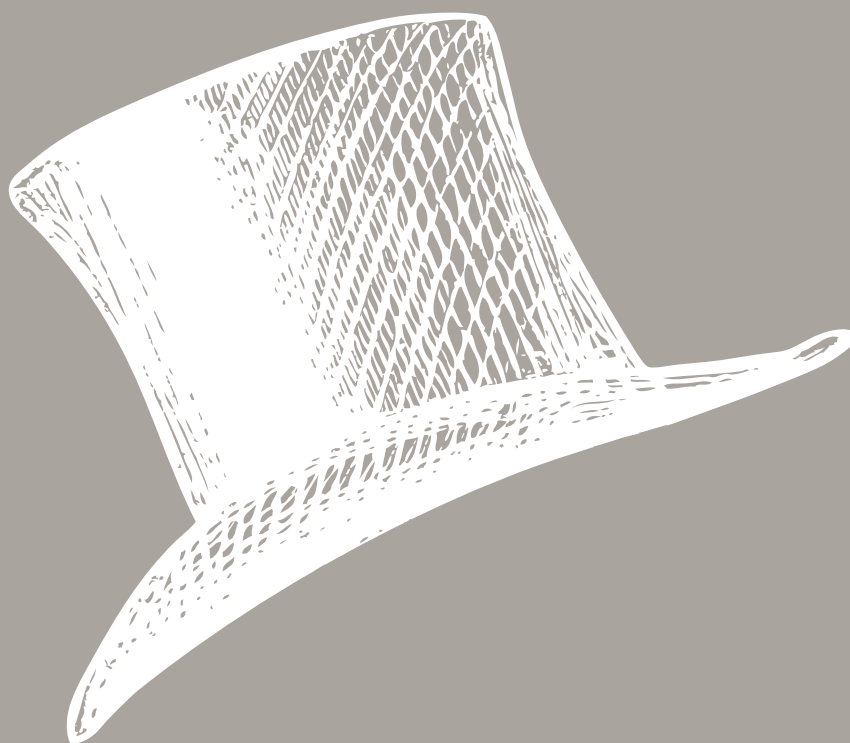








[CARTA RESTAURANTE](#) | [RESTAURANT MENU](#) | [CARTE DU RESTAURANT](#)

APERITIVOS | APPETIZERS | AMUSE-BOUCHES

Jamón ibérico 100% de bellota, de la Sierra de Huelva con tostas 27€

Iberian ham 100% acorn fed, from Huelva, with crackers

Jambon ibérique 100% nourri aux glands de Huelva, avec ses crackers



Selección de quesos andaluces premiados, con mermelada de naranja amarga y nueces 14€

Award-winning Andalusian cheese selection, garnished with orange jam and walnuts

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



Croquetas cremosas de cola de toro y boletus aromatizadas con romero 12€

Ox tail and boletus creamy croquettes, infused with Rosemary

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



ENTRANTES | STARTERS | ENTRÉES

Crema de aguacate con tartar de gambón, jalapeños, manzana y virutas de queso de cabra 16€

Avocado cream with shrimp tartare, jalapeños, apple and goat cheese flakes

Crème d'avocat et tartare de crevette, jalapeños, pomme et lamelles de fromage de chèvre



Clásico Steak Tartar 20€

Classic Steak Tartare

Steak Tartare classique



Flor de alcachofa confitada sobre una velouté 10€

Confit artichoke flower dressed with a velouté

Fleur d'artichaut confite avec son velouté

Ensalada de brotes tiernos, ventresca de atún confitada y tomatitos Cherry asados 14€

Sprouts fresh salad with confit tuna belly and roast Cherry tomatoes

Salade de poutres tendres, ventrèche de thon confit et tomates cerises



CARNES | MEATS | VIANDES

Pluma ibérica con mojo verde y boletus tapón

Iberian pork shoulder with green mojo sauce and boletus

Longe de porc ibérique, sauce mojo verte et cèpes bouchons

19€

Lomo bajo de vaca Frisona 500gr acompañado de verduras a la parrilla y patatas

500gr low Friesian beef loin served with grilled vegetables and potatoes

Longe de bœuf Frisonne 500gr servie avec ses légumes grillés et pommes de terre

45€

Chuletero de cordero glaseado con romero y Trinxat de patata

Glazed lamb chops with rosemary and potato Trinxat

Côtelettes d'agneau glacées au romarin accompagnées de pommes de terre Trinxat

24€

Arroz Ibérico con chicharrones de presa ibérica de bellota y queso Payoyo

Iberian rice with Iberian pork rinds and Payoyo cheese

Riz à la viande de porc ibérique et fromage Payoyo

15€

POR PERSONA

PESCADOS | FISHES | DESSERTS

Bacalao asado sobre crema holandesa de avellana, cebollitas glaseadas y edamame

Roasted cod on a hazelnut hollandaise cream with glazed baby onions and edamame

Morue grillée sur crème hollandaise aux noisettes, petits oignons et pois edamame

18€

Lubina salvaje con azafrán, chalotas y almejas de Carril

Wild sea bass with saffron, shallots and clams from Carril

Bar sauvage au safran, échalotes et palourdes de Carril

26€

Pargo confitado en aceite de vainilla con cremoso de ajetes y katsuobushi

Snapper, candied on vanilla oil with spring garlic puree and katsuobushi

Vivaneau confit à l'huile de vanille avec son crèmeux d'aillade et katsuobushi



21€

POSTRES | DESSERTS | DESSERTS

Tarta fina de manzana <i>Fine apple tart</i> <i>Tarte fine aux pommes</i> 	7€
Chocolate negro en texturas, corteza, tierra y helado <i>Dark chocolate on its textures, bark, gravel and ice-cream</i> <i>Chocolat noir en textures, écorce, terre et glace</i> 	8€
Nuestro Tiramisú con crumble de cacao de Guayaquil y queso mascarpone <i>Our Tiramisu with a cacao crumble from Guayaquil and mascarpone cheese</i> <i>Notre Tiramisu avec crumble de cacao de Guayaquil et mascarpone</i> 	8€
Naranja con almíbar de canela, azahar y pistachos <i>Orange with cinnamon, orange blossom syrup and pistachios</i> <i>Orange avec sirop de cannelle, fleur d'oranger et pistaches</i> 	6€

-  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*
-  Cacahuètes *I Peanuts I Arachides*
-  Soja *I Soy I Soja*
-  Mostaza *I Mustard I Moutarde*
-  Sésamo *I Sesame I Sésame*
-  Altramuces *I Lupins I Lupins*
-  Setas *I Mushrooms I Champignons*

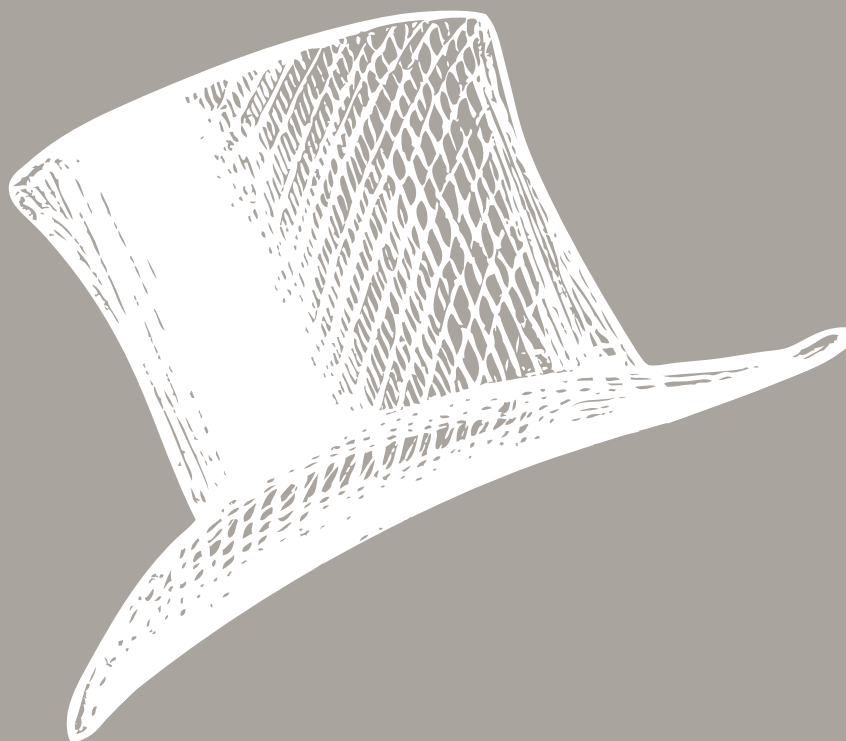
Si tiene cualquier alergia o intolerancia,
por favor consulte con nuestro personal

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