

Taberna del Almirante

carta de comida

charcutería

- Paletilla Ibérica de Bellota " D.O.P. Jabugo".SUMMUM.
16,80 (85gr.)€
- Lomito Ibérico de Bellota D.O. Jabugo.
7,80 (50gr.) / 15,00 (100gr) €
- Presa a baja temperatura con turrón de Jijona.
6,80 (50gr.) / 12,50 (100gr) €
- Morcilla.
4,80 €
- Panceta ibérica.
4,80 €
- Queso Andaluz Artesano Curado de Cabra Florida.
3,50 / 12,50 €

para compartir

- Anchoas 0.0 en tosta con guacamole y tomate curado en soja.
2,10 € (ud.)
- Ensaladilla de Atún escabechao, sus verduras y caviar de trucha.
3,60 / 9,00 €
- Carpaccio de Gambón de Isla al ajillo y ensalada de Wakame al sésamo.
6,80 / 12,50 €
- Tartar de Atún Rojo Salvaje de Almadraba sobre Ajoblanco de mandarina.
18,00 €
- Foie Micuit, mermelada de ron y pasas acompañado de pan especiado.
8,50 / 16,00 €
- Anca de Rana a la plancha con aliño Almirante.
5,50 / 11,00 €
- Croquetas de Puchero.
4,20 / 8,00 €
- Pavías de Bacalao con Papas Aliñás y alioli de azafrán.
3,80 / 10,90 €
- Boquerones fritos de Isla Cristina Lima-Limón.
8,80 €
- Ravioli de Carrillera con cremoso de trufa y setas.
4,20 (2uds) / 8,00 €(4uds)
- Molleja de Ternera a baja temperatura con verduras de temporada.
8,50 €

IVA inc.

La cocina del Almirante SL. B90026691. Calle Huelva 22. 41004. Sevilla
info@tabernadelalmirante.com /665648186-663304807

Taberna del Almirante

carta de comida

verde que te quiero verde

- Salteado de Langostinos Jumbo Salvajes (2uds) con verduritas.
12,50 €
- Tomate aliñado de huerta con atún escabechao conserva casera.
6,60 €

con puntilla

- Huevos De Corral con Carabineros (2uds) y cama de papas panaderas.
18,00 €
- Huevos De Corral Velado con Panceta Ibérica, salteado de espárragos, ajetes y morcilla.
12,50 €

disfrutando

- Arroz Meloso de Ibéricos con foie.
8,80 €
- Pulpo Parrillado con patata y pimentón crujiente.
15,50 €
- Atún Rojo Salvaje de Almadraba con verduras verdes y crema de frutos rojos.
18,00 €
- Bacalao Gratinado con alioli de azafrán y salteado de arroz salvaje.
8,50 / 16,00 €
- Roti de Pollo Campero relleno de castañas, manzana asada y salsa al PX.
8,80 €
- Presa Ibérica (200gr.) Sierra Norte de Sevilla, cremoso de dátil y lascas de foie.
16,50 €
- Cortes de Ternera 100x100 Natural de la Janda con patatas gajo:
Chuletón (100gr.) 6,00 € / Entrecote (100gr.) 7,50 € / Solomillo (100gr.) 9,00 €

momentos dulces (elaboración propia)

- Tarta de Manzana Golden, tierra de oreo y helado de vainilla.
4,90 €
- Mousse de Chocolate blanco, bizcocho de zanahoria y torta de Alcalá.
4,90 €
- Brownie Tibio de Chocolate 70% con helado de Vainilla.
4,90 €

Tarta de Queso con cítricos.
4,90 €

Servicio de Pan, picos y aperitivo. 1,20 €

IVA inc.

La cocina del Almirante SL. B90026691. Calle Huelva 22. 41004. Sevilla
info@tabernadelalmirante.com /665648186-663304807