

MENÚ

*San Valentín*



*La Pata de Cupido*

**deleite**  
SEVILLA

# Capítulo 1

## LA CHISPA INICIAL

*Aperitivo*



### ***Tiradito de la Pasión*** (Chile/Sevilla)

Lascas de lubina "cocinadas" en frío con leche  
de tigre de maracuyá, maíz tostado  
y cilantro

***Maridaje:*** Pisco Sour



# Capítulo 2

## COORDENADAS DE SEDUCCIÓN

*Entrantes al centro*



### ***El Bocado Prohibido*** (Menorca/Burgos)

Hojaldre con sobrasada de Menorca, miel de flores  
y anchoa del Cantábrico 00

### ***Tartar "Mestizo"*** (Atlántico/Pacífico)

Dados de Atún Rojo con emulsión de sésamo y un  
toque sutil de ají amarillo

***Maridaje:*** Manzanilla de Sanlúcar

# Capítulo 3.1

## EL ABRAZO CÁLIDO

*Principal a elegir por persona*



***Blanco sobre Blanco*** (Menorca)

Lomo de Merluza de pincho confitada, servida sobre una *vichyssoise* de espárragos blancos (cremoso aterciopelado de espárrago blanco, puerros y patata) y gotas de aceite de cebollino

***Maridaje:*** Albariño (Rías Baixas)



# Capítulo 3.2

## EL ABRAZO CÁLIDO

*Principal a elegir por persona*



***Rossini del Sur*** (Sevilla)

Solomillo de Ternera con lámina de Foie fundido, bañado en reducción de vino Pedro Ximénez y acompañado de parmentier trufado.

***Maridaje:*** Tinto de de Ronda (Sierras de Málaga)

# Capítulo 4

## EL BESO FINAL

*Postre*



### *Pecado Original*

Tarta densa y húmeda de Chocolate Negro y Aceite de Oliva Virgen Extra, terminada con escamas de sal Maldon.

***Maridaje:*** Vino de naranja (D.O. Condado de Huelva)



# *Menú + maridaje de vinos*

60€/persona  
IVA INCLUIDO

