



deleite

SEVILLA

CARTE

Le Garde Manger

Gilda traditionnelle — anchois, olive verte et piment mariné (au fromage/à la cecina)	3,50€/pièce
La Bouchée des Baléares: Feuilleté Croustillant, Sobrasada de Minorque, Miel et Anchois 00 1-4-7 †	3,50€/ pièce
Sélection de Fromages Artisanaux avec Confiture de Cecina Fumée 1-7°	16,50€
Épaule de Jambon Ibérique de Bellota 1	24,50€
Notre Salade de Pommes de Terre Deleite > avec Œuf Frit et Piments Piparras 2-3-10-†	TAPA 4,90€ RACIÓN 12,50€
Tartare de Thon sur une Mazamorra Cordouane Crémeuse 4-6-8	12,50€

Le Feu & La Tradition - Entrées Chaudes & Potager

Nos Croquettes Artisanales Maison 1-3-7	TAPA 8,50€	RACIÓN 13,50€
Nos Croquettes OPTION GLUTEN FREE	TAPA 10,00€	RACIÓN 15,00€
Bravas Deleite » 2.0 (Double Friture et Sauce Brava Traditionnelle) 1	TAPA 4,50€	RACIÓN 8,50€
Boudin Noir de Burgos Croustillant avec Compote de Pomme Acidulée 7	TAPA 5,50€	RACIÓN 10,50€
Fleur d'Artichaut Confité, Crème de Fromage Affiné et Pistaches 7-8	TAPA 5,50€	RACIÓN 13,50€
Légumes du Potager Grillés avec Fromage de Chèvre et Terre d'Olive Noire 7		13,50€
Chistorrita Ibérique au Cidre avec une Touche de Fenouil		10,50€

Les Riz

Riz secs finis au four ou riz crémeux Prix par personne. Commande minimum pour 2 personnes

Riz Noir Cuit en Plat avec Seiche, Petits Calamars Frits et Aioli à l'Ail Rôti 1-3-4-14	15,50€/personne
Riz Noir OPTION GLUTEN FREE	17,50€/personne
Riz au Poulpe Braisé 4-14	16,50€/personne
Riz Crémeux à la Queue de Boeuf Effilochée et aux Champignons 12	15,50€/personne

† présence soumise à la formulation du produit commercial/fournisseur. les informations sont basées sur les recettes et fiches techniques disponibles. veuillez consulter le personnel concernant les traces et les risques de contamination croisée, notamment pour les fritures





deleite

SEVILLA

La Mer Poissons

Merlu < Blanc sur Blanc: Longe de Merlu Confite, Vichyssoise
d'Asperges Blanches et Huile de Ciboulette 4-7

18,00€

Poisson Rosada Frit à l'Andalouse 1-3-4 †

15,00€

Poisson Rosada GLUTEN FREE

17,00€

Tentacule de Poulpe Rôti sur une Purée de Pommes de Terre
Soyeuse 7-14

24,50€

La "La Dehesa & Le Grill" Viandes

Burger "Tramontana" : Boeuf de Race à Viande, Sobrasada
Ibérique et Fromage de Mahón Fondu 1-7

17,50€

Joue de Porc Ibérique Glacée à l'Oloroso et au Cacao,
sur Parmentier 7-12

18,00€

Presa de Porc Ibérique de Bellota < Vuelta y Vuelta >,
Citron Roti et Fleur de Sel

25,50€

Abanico de Porc Ibérique avec Mojo Verde à l'Avocat

Le Rossini du Sud » : Filet de Boeuf, Foie Gras Fondu,
Réduction de Pedro Ximénez et Purée Truffée 1†-7-12

24,50€

Entrecôte de Boeuf Morucha Tranché avec Sel Marin

26,50€

Garnitures

Frites

2,80€

Piments de Padrón frits

2,20€

La Finale Desserts

Le Péché Originel: Brownie au Chocolat 1-3-7-8

7,50€

Gâteau Crèmeux au Fromage avec Coulis d'Abricot 3-7

7,50€

Torrija Caramélisée avec Crème Anglaise 1-3-7

7,50€

Tarte au Citron « Deleite » 1-3-7

6,90€

SERVICE À LA TABIE

1,50€/PERSONNE

OLIVES

1,50€

PRIX TTC.

† présence soumise à la formulation du produit commercial/fournisseur. les informations sont basées sur les recettes et fiches techniques disponibles.
veuillez consulter le personnel concernant les traces et les risques de contamination croisée, notamment pour les fritures

