

Estando en el
LIMBO

¿QUIÉN QUIERE IR AL CIELO?

at **ONLY YOU HOTEL SEVILLA**

Being at Limbo
WHO WANTS TO GO TO HEAVEN?

En el Limbo
no hay ambrosía



pero hay carta de
cocktails

**There is not Ambrosia in Limbo.
but there is a cocktails menu**

COCKTAILS

BOOM

Ron Bacardi, Melón, Mandarina y Limón
Bacardi Rum, Melon, Mandarin and Lemon

14€

TROPICAL PINK

Puerto de Indias, Martini Vibrante, Pera y Limón
Puerto de Indias, Vibrant Martini, Pear and Lemon

14€

BUBBLE GUM

Vodka Grey Goose, Sirope de chicle, Limón y Soda de Pomelo
Grey Goose Vodka, Bubblegum Syrup, Lemon, and Grapefruit Soda

14€

TOSCANA

Ron Bacardi Blanco, Martini Floreale, Limón y Guayaba
Bacardi White Rum, Martini Floreale, Lemon, and Guava

14€

JALISCO

Tequila Patron Silver, Banana, Limón y Vainilla
Patron Silver Tequila, Banana, Lemon, and Vanilla

14€

SUNSET

Vodka Grey Goose, Melocotón, Jengibre, Limón y Ginger Beer
Grey Goose Vodka, Peach, Ginger, Lemon, and Ginger Beer

14€

MOCKTAILS

MANGO FLOWER

Martini Floreale, Mango, Soda

Martini Floreale, Mango, Soda

12€

MÍTICO

Martini Floreale, Melón, Soda

Martini Floreale, Melon, Soda

12€

MEDITERRANEAN O, O

Pepino, Romero, Pera y Soda

Cucumber, Rosemary, Pear and Soda

12€

y para beber



**Mucho, Bueno,
Limbo**

**And to drink.
so much, so good, so Limbo**

REFRESCOS/ SOFT DRINKS

REFRESCOS / SOFT DRINKS

23,7 cl / 30 cl

3,5€ / 4€

COCA COLA

Coke

35cl / 23,7cl

4,95€ / 3,50€

FANTA NARANJA

Orange Fanta

23,7cl

3,50€

FANTA LIMÓN

Lemon Fanta

23,7cl

3,50€

NESTEA

30cl

4€

AQUARIUS

30cl

4€

AGUA CON GAS SOUL WATER / SOUL WATER SPARKLING WATER

50cl

3€

AGUA SIN GAS SOUL WATER / SOUL WATER STILL WATER

33cl

3€

SMOOTHIES / FRAPPES

SMOOTHIE PAPAYA, CEREZA & MANGO

Papaya, Cherry & Mango Smoothie

8€

SMOOTHIE FRESA & PLATANO

Strawberry & Banana Smoothie

8€

SMOOTHIE ZANAHORIA, MANGO, PIÑA

Carrot, Mango & Pineapple Smoothie

8€

FRAPPÉ DE GALLETAS Y CREMA

Cookies & Cream Frappe

8€

Bebida Vegetal / *plant based drink* + 1€

Cava Sogas Mascaró GN, Martini ó Aperol + 3€

Bacardi, Dewar´s White Label, Bombay Original ó Eristoff + 4€

CERVEZAS / BEER

HEINEKEN BARRIL / DRAUGHT

30cl

4€

CRUZCAMPO O HEINEKEN O.O. BOTELLA / BOTTLE

33 cl

4€

VINO / WINE

MUGA BLANCO / WHITE

Rueda. Viura, Garnacha

4,50€ / 26€

MUGA ROSADO / ROSÉ

Rioja. Garnacha, Tempranillo

4€ / 22€

ANDÉN DE LA ESTACIÓN TINTO / RED

Rioja. Tempranillo

4€ / 22€

SANGRÍA ONLY YOU SEVILLA

Sangria Traditional Spanish Wine Punch with Fresh Seasonal Fruit

25€

TINTO DE VERANO

Red wine & soda

6€

ESPUMOSO / SPARKLING

SOGAS MASCARÓ BRUT NATURE RESERVA ORGÂNICO

Sogas Mascaró Brut Nature Organic Reserva

5,50€ / 25€

CHANDON GARDEN

8€ / 36€

VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL

12€ / 68€

VEUVE CLICQUOT ROSÉ

14€ / 75€

**En el Limbo
no hay reglas**



**come cuando
quieras**

**There are no rules in Limbo.
eat whenever you want**

COMBOS

1 JARRA DE SANGRÍA 0.75L & 2 HAMBURGUESAS RETINTO

1 Jug of Sangria 0.75l + 2 Retinto Burgers

64€

2 MOJITOS & 2 SANDWICH CUBANO DE PRESA IBÉRICA

2 Mojitos + 2 Cuban Iberian Presa Sandwiches

58€

CUBO 4 CRUZCAMPO 33CL & 1 ENSALADILLA DE GAMBAS

4 Cruzcampo Beers 33cl

Bucket + 1 Shrimp Salad

30€

1 BOTELLA CAVA SOGAS MASCARÓ ORGANIC + 1 STEAK TARTAR DE WAGYU AHUMADO

Sogas Mascaró Organic Cava Bottle + 1

Smoked Wagyu Steak Tartare

44€

PARA PICAR / TO SHARE

SALMOREJO CORDOBÉS / CORDOBAN SALMOREJO

Con Jamón Ibérico y huevo de codorniz
Traditional Chilled Tomato Soup with Iberian Ham and Quail Egg

   11€

NUESTRA ENSALADA CÉSAR DE POLLO A LA BRASA/ OUR GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD

      15€

BRUSCHETTA DE PIMIENTO ROJO ASADO AL CARBÓN / BRUSCHETTA WITH ROASTED RED PEPPER

Con Ventresca de Atún y alioli de Ajo Negro
With Tuna Belly and Black Garlic aioli

      11€

STEAK TARTAR DE WAGYU AHUMADO / SMOKED WAGYU STEAK TARTARE

Con Tomate macerado y totopos de maíz azul
With marinated Tomatoes and blue corn tortilla chips

      24€

ENSALADILLA RUSA DE GAMBA BLANCA / WHITE PRAWN RUSSIAN SALAD

Con chicharrones y polvo de alcaparras
With cracklings, and caper powder

      17€

PATATAS GAJO CASERAS / HOMEMADE POTATO WEDGES

Acompañadas de dos salsas: alioli de manzanilla de Sanlúcar
con hierbabuena y salsa ahumada al bourbon
*Served with two sauces: chamomile aioli from Sanlúcar with mint,
and smoked bourbon sauce*



ALITAS DE POLLO AL ESTILO JAPONÉS / JAPANESE-STYLE CHICKEN WINGS

Con Yakiniku y Cacahuete
With Yakiniku sauce and Peanuts



CROQUETAS DE PUCHERO ANDALUZ CON HIERBABUENA / ANDALUSIAN STEW CROQUETTES WITH SPEARMINT



FINGERS DE CORVINA DEL ESTRECHO / WILD SEA BASS FINGERS

Con Romesco de Piñones y Menta Fresca
With Pine Nut Romesco and Fresh Mint



PAPAS “MUY BRAVAS” CON PIPARRA DEL NORTE / EXTRA SPICY “PATATAS BRAVAS” WITH BASQUE PEPPERS



DINAMITA ROLL / TEMPURA ROLL SUSHI

Uramaki de langostinos, queso crema & platano maduro en
tempura con salsa dinamita y teriyaki

*Tempura uramaki with shrimp, cream cheese, sweet plantain
with dinamita sauce and teriyaki*



ALGO LIGERO / SOMETHING LIGHT

ENSALADA DE STRACCIATELLA DI BUFFALA /

STRACCIATELLA DI BUFALA SALAD

Con Tomate Rosa y Pangratatto de Piñones

With Pink Tomato and Pine Nut Pangrattato

     **18€**

NUESTRO POKE BOWL / OUR POKE BOWL

Con Arroz, Edamame, Aguacate, Cebolla Frita, Pepino, Tomate Seco, Alga Wakame, Nabo y Sésamo con Teriyaki y Mayo Sriracha

With Rice, Edamame, Avocado, Fried Onion, Cucumber, Sun-Dried Tomato, Wakame Seaweed, Radish, and Sesame with Teriyaki and Sriracha Mayo

       **18€**

De Atún Rojo de Almadraba de Barbate

With Red Tuna from the Almadraba of Barbate

       **19€**

De Salmón Noruego

With Norwegian Salmon

       **17€**

Vegetariano

Vegan

      **15€**

TACOS CRUJIENTES / CRISPY TACOS

De Atún Rojo de Almadraba de Barbate con Guacamole y Mayonesa de Jalapeño Tostado (2 unidades)

With Almadraba Red Tuna, Guacamole, and Toasted Jalapeño Mayo (2 pieces)

      **19€**

A 2 MANOS / TWO HANDED BITES

WRAP DE VERDURAS ASADAS / ROASTED VEGETABLE WRAP

Con aguacate y queso crema trufado
With avocado and Truffled Cream Cheese

      18€

HAMBURGUESA DE RETINTO ANDALUZ / FREE-RANGE ANDALUSIAN BEEF BURGER

Con queso tetilla fundido, relish de pepinillo y tomate seco
With Melted Tetilla Cheese, Pickle and Sun-Dried Tomato

     Relish 23€

SANDWICH CUBANO DE PRESA IBÉRICA DE LA SIERRA NORTE / CUBAN SANDWICH WITH IBERIAN PRESA

     18€

BIKINI DE ROAST BEEF DE RETINTO / BIKINI WITH RETINTO ROAST BEEF

Con Queso Comté y emulsión de Mostaza Antigua
With Comté Cheese, and Old Mustard Emulsion

      18€

DULCE TENTACIÓN / SWEET BITES

TARTA CREMOSA DE QUESO/ CREAMY CHEESECAKE

Con Fresas de Huelva
With Fresh Strawberries from Huelva

     7,50 €

ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA / SEASONAL FRUIT SALAD

Con Sorbete de Menta en Hojas
With Mint Leaf Sorbet

    7,50 €

COULANT DE CHOCOLATE / CHOCOLATE COULANT

Con Helado de Vainilla Bourbon y Crumble de Galleta Lotus
With Bourbon Vanilla Ice Cream and Lotus Biscuit Crumble

    7,50 €

HELADOS / ICE CREAMS

VAINILLA BOURBON/ BOURBON VANILLA

   8€

YOGUR DE GRANJA / FARM YOGURT

  8€

CHOCOLATE SÃO THOMÉ/ SÃO THOMÉ CHOCOLATE

   8€

MANGO DE BRASIL / BRAZILIAN MANGO

  8€

Only YOU

HOTEL SEVILLA