



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

POOLSIDE

Gin Bombay Dry, Cointreau, zumo de limón fresco, puré Oxefruit maracuyá y soda Royal Bliss de pomelo.

Bombay Dry Gin, Cointreau, fresh lemon juice, Oxefruit passion fruit purée and Royal Bliss grapefruit soda.

14€

SCARLET

Campari y zumo natural de pomelo, naranja y fresa.

freshly squeezed grapefruit, orange and strawberry juice.

14€

RED GARDEN

Vodka Eristoff, licor Passoã, té de naranja y limón, Royal Bliss Berry..

Eristoff vodka, Passoã liqueur, orange and lemon tea, Royal Bliss Berry.

14€

DARK BASIL STORM

Ron Santa Teresa Reserva y ron Kraken infusionado en albahaca con zumo de limón fresco y ginger beer Royal Bliss.

Santa Teresa Reserva rum and Kraken rum infused with basil, served with fresh lemon juice and Royal Bliss ginger beer.

14€

ONLY'S MARGARITA

Tequila Patrón Silver, sirope Oxefruit mandarina, zumo de limón fresco.

Patrón Silver tequila, Oxefruit mandarin syrup, fresh lemon juice

14€

MIDNIGHT BOULEVARD

Bourbon Maker's Mark filtrado con café, Campari, vermú Noilly Prat Red.

Maker's Mark bourbon, strained through coffee, Campari, and Noilly Prat Red vermouth.

14€

MOCKTAILS

TROPICAL POP

Puré Oxefruit mango, zumo de limón fresco, soda pomelo Royal Bliss.

Oxefruit mango purée, fresh lemon juice, Royal Bliss grapefruit soda.

12€

ENZONINO

Gin Seagram's 0,0, Martini S/A Rosso Vibrante, sirope Oxefruit azúcar de caña y zumo de limón fresco.

Seagram's 0.0 Gin, Martini S/A Rosso Vibrante, Oxefruit syrup, cane sugar and fresh lemon juice

12€

DESTILADOS/SPIRITS

RON

Bacardi Blanco / 12€

Bacardi 8 / 14€

Bacardi Spiced / 12€

St Teresa 1796 / 16€

Kraken / 14€

TEQUILA/MEZCAL

Patron Silver / 14€

Patron Añejo / 18€

Patron Reposado / 16€

400 Conejos / 14€

GIN

Bombay Dry / 12€

Bombay Sapphire / 12€

Bombay Presse / 12€

Oxley / 16€

Puerto de Indias Strawberry / 12€

VODKA

Grey Goose / 14€

Eristoff / 12€

WHISKY

Dewars 12 / 14€

Dewars / 12€

Macallan 12 / 18€

BOURBON

Makers Mark / 14€

Jim Bean / 12€

VERMOUTH

MARTINI BIANCO

5.50€

MARTINI ROSSO

5.50€

MARTINI FLORALE

Non-alcoholic

5.50€

MARTINI VIBRANTE

Non-alcoholic

5.50€

y para beber



**Mucho, Bueno,
Limbo**

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

REFRESCOS/ SOFT DRINKS

COCA COLA/ CERO

Coke
35cl
4,95€

FANTA NARANJA

Orange Fanta
23,7cl
4,00€

FANTA LIMÓN

Lemon Fanta
23,7cl
4,00€

NESTEA

30cl
4,50€

AQUARIUS NARANJA/LIMÓN

30cl
4,50€

AGUA CON GAS

Sparkling water

50cl
3,50€

AGUA SIN GAS

Still water

50cl
3,50€

SMOOTHIES & FRAPPES

PLATANO Y FRESA BANANA AND STRAWBERRY

9€

COOKIES COOKIES

9€

ZANAHORIA, MANGO, PIÑA Y FRUTA DE LA PASIÓN CARROT, MANGO, PINEAPPLE AND PASSION FRUIT

9€

CEREZA, MANGO, ARANDANOS Y FRESA CHERRY, MANGO, BLUEBERRIES AND STRAWBERRY

9€

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

4.5€

CRUZCAMPO O HEINEKEN O.O. BOTELLA / BOTTLE

33 cl

4,50€

SOL BOTELLA / BOTTLE

33 cl

5€

VINO BLANCO / WHITE WINE

PITA VERDEJO

Verdejo D.O Rueda

5,00€ / 24€

LAGAR DE CERVERA

Albariño. D.O Rias Baixas

6,00€ / 28€

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

MUGA ROSADO

Rioja. Garnacha, Tempranillo

5€ / 24€

VINO TINTO / RED WINE

ABADÍA SAN QUIRCE

Tempranillo. D.O Ribera del Duero

5.5€ / 25€

PAVINA

Tempranillo. Pinot Noir V.Y Castilla y León

5,50€ / 26€

ESPUMOSO / SPARKLING

SOGAS MASCARÓ BRUT NATURE RESERVA ORGÂNICO

Macabeo, Xarel.lo, Parellada D.O Cava

6€ / 25€

CLOE BRUT 2021

Sauvignon Blanc D.O Sierras de Málaga

36€

MOËT CHANDON IMPERIAL BRUT

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

AOC Champagne

14€ / 76€

TANTUM ERGO ROSÉ

Pinot noir. D.O. Cava

45€

RUINART BLANC DE BLANCS

Chardonnay. A.O.C Champagne

119€

APEROL SPRITZ

The Original

12€

HUGO SPRITZ

12€

SANGRÍA ONLY YOU SEVILLA

Sangria

Traditional Spanish wine punch
with fresh seasonal fruit.

8,50€ / 25€

TINTO DE VERANO

Red wine & soda

6€

SUGERENCIAS SUGGESTIONS

VINO BLANCO / WHITE WINE

LÉON BEYER RIESLING

A.O.C. Alsacia, Francia. 100% Riesling
34€

OREMUS MANDOLÁS – VEGA SICILIA.

Tokaj, Hungría. 100% Furmint
39€

CHAMPAGNE

BILLECART SALMON ROSÉ

Champagne. 40% Chardonnay,
30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
109€

LOUIS ROEDERER COLLECTION 245

R.O.C Champagne 41% Chardonnay, 35% Pinot noir, 24% Meunier
87€

LEGRAS BLANC DE BLANC

A.O.C Champagne. 100% Chardonnay
75€

CAVA

RECAREDO TERRERS BRUT NATURE

Corpinnat 60% Xarel·lo, 25%
Macabeo, 15% Parellada
46€

GRAMONA III LUSTROS

Corpinnat 70% Xarel·lo, 30% Macabeo
59€

En el Limbo
no hay reglas



come cuando
quieras

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

PARA PICAR / FOR SNACKING

JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA, TOSTAS DE PAN CRISTAL Y TOMATE RALLADO CON AOVE (80 GRS)

100% bellota Iberian ham, cristal bread toasts, grated tomato, and extra virgin olive oil

28€

QUESO SEMICURADO DE CABRA PAYOYA DE UBRIQUE (120 GRS.)

Semi-cured Payoya goat cheese from Ubrique (120 g).

19€

SALMOREJO CORDOBÉS CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO DE CODORNIZ

Cordoban salmorejo with Iberian ham and quail egg.

11€

NUESTRA ENSALADA CÉSAR DE POLLO ESPECIADO A LA BRASA

Our Caesar salad with spiced grilled chicken.

15€

CALAMAR FRITO A LA ANDALUZA CON SALSA DE TOMATE PICANTE

Andalusian-style fried squid with spicy tomato sauce

19€

ENSALADILLA DE GAMBA BLANCA DE HUELVA, HUEVAS TOBIKO Y PIPARRAS

Huelva white prawn potato salad with tobiko roe and piparra peppers

17€

PATATAS GAJO CASERAS, FRITAS Y ESPECIADAS (SERVIDAS CON SALSA DE SU ELECCIÓN)

Homemade potato wedges, fried and seasoned (served with a sauce of your choice).

9,50€

ALITAS DE POLLO THAI A LA BRASA CON CACAHUETES Y LIMA

Thai-style grilled chicken wings with peanuts and lime.

15€

CROQUETAS DE PUCHERO ANDALUZ CON HIERBABUENA

Andalusian puchero croquettes with fresh mint

16€

SAAM DE TARTAR DE SÁLMÓN CON ADEREZO CÍTRICO Y SÉSAMO NEGRO (4 UNIDADES)

Salmon tartare saam with citrus dressing and black sesame (4 pieces)

15€

ALGO LIGERO / SOMETHING LIGHT

CAVIAR BAERI (30 GRS.) EN BRIOCHE TOSTADO CON TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Baeri caviar (30 g) on toasted brioche with Almadraba bluefin tuna tartare

110€

STRACCIATELLA DE BÚFALA CON TOMATE ROSA Y PANGRATATO DE PIÑONES

Buffalo stracciatella with pink tomato and pine nut pangrattato.

18€

TACOS CRUJIENTES DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA DE BARBATE CON GUACAMOLE Y MAYONESA DE JALAPEÑO TOSTADO (2 UDS.)

Crispy tacos with Barbate Almadraba red tuna, guacamole, and roasted jalapeño mayo (2 pieces).

19€

PAD THAI DE POLLO Y VERDURAS CON LIMA, CILANTRO Y CACAHUETE

Chicken and vegetable Pad Thai with lime, cilantro, and peanuts.

19€

NUESTRO POKE BOWL DE ARROZ, EDAMAME, AGUACATE, CEBOLLA FRITA, PEPINO, TOMATE SECO, ALGA WAKAME, NABO Y SÉSAMO CON TERIYAKI Y MAYO SRIRACHA

Our Poke Bowl with rice, edamame, avocado, fried onion, cucumber, sun-dried tomato, wakame seaweed, radish, and sesame with teriyaki and sriracha mayo).

* **De atún rojo de almadraba.**

With Almadraba bluefin tuna

19€

* **De salmón noruego.**

With Norwegian salmon.

17€

* **Vegetariano.** Vegetarian.

15€

BOCADOS A 2 MANOS/ TWO HANDED BITES

Servido con patatas gajo caseras
Served with homemade potato wedges

**HAMBURGUESA DE SETAS EN TEMPURA CON
KIMCHI CASERO, HUEVO FRITO, PROVOLONE Y
EMULSIÓN HOISIN**

Tempura mushroom burger with homemade kimchi, fried egg, provolone cheese, and hoisin emulsion.

20€

**HAMBURGUESA CASERA DE WAGYU CON QUESO
DE CABRA ASADO, CEBOLLA ESTOFADA
AGRIDULCE Y MAYO DE TRUFA**

Homemade Wagyu beef burger with roasted goat's cheese, sweet-and-sour stewed onions, and truffle mayonnaise.

23€

**NUESTRO SERRANITO DE SOLOMILLO IBÉRICO
CON JAMÓN IBÉRICO, PIMIENTO FRITO, HUEVO A
LA PLANCHA Y MAYONESA CLÁSICA**

Our slow-cooked Iberian pork serranito with Iberian ham, fried pepper, fried egg, and classic mayo.

19€

**PANINO TOSTADO DE BERENJENAS ASADAS,
BURRATINA, TOMATE SECO Y PESTO DE PISTACHOS**

Toasted panino with roasted eggplant, burratina, sun-dried tomato, and pistachio pesto.

19€

DULCE TENTACIÓN / SWEET BITES

TARTA CREMOSA DE QUESO CON MARACUYÁ Y CHOCOLATE LÍQUIDO

Creamy cheesecake with passion fruit
and molten chocolate.

7.50€

ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA CON SORBETE DE MENTA EN HOJAS

Seasonal fruit salad with mint sorbet
served in leaves.

7.50€

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA BOURBON Y CRUMBLE DE GALLETA LOTUS

Chocolate coulant with bourbon vanilla ice
cream and Lotus cookie crumble.

8€

BANDEJA DE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA XL (2 PERSONAS)

XL fresh seasonal fruit platter
(for 2 people)

25€

HELADO ARTESANOS/ ARTISANAL ICE CREAMS

VAINILLA BOURBON/ BOURBON VANILLA

8.00€

YOGUR DE GRANJA/ FARM YOGURT

8.00€

CHOCOLATE SÃO THOMÉ/ SÃO THOMÉ CHOCOLATE

7.50€

MANGO DE BRASIL/ BRAZILIAN MANGO

7.00€

GALLETA LOTUS/LOTUS COOKIE

8.00€

LIMÓN MEDITERRÁNEO/ MEDITERRANEAN

LEMON

7.00€

ALÉRGENOS ALERGENS

Alitas de pollo thai a la brasa con cacahuets y lima

Alérgenos: gluten, frutos secos, sésamo, soja, cacahuets, sulfitos

Thai grilled chicken wings with peanuts and lime

Allergens: Gluten, tree nuts, sesame, soy, peanuts, sulfites

Bandeja de fruta fresca de temporada XL (2 personas)

Alérgenos: Ninguno

Seasonal fresh fruit platter XL (2 people)

Allergens: None

Calamar frito a la andaluza con salsa de tomate picante

Alérgenos: Gluten, moluscos, mostaza, apio

Andalusian-style fried squid with spicy tomato sauce

Allergens: Gluten, mollusks, mustard, celery

Coulant de chocolate con helado de vainilla bourbon y crumble de galleta lotus

Alérgenos: Gluten, frutos secos, lácteos, huevos

Chocolate coulant with bourbon vanilla ice cream and lotus biscuit crumble

Allergens: Gluten, tree nuts, dairy, eggs

Croquetas de puchero andaluz con hierbabuena

Alérgenos: Gluten, lácteos, sulfitos, huevos, apio

Andalusian stew croquettes with mint

Allergens: Gluten, dairy, sulfites, eggs, celery

Ensalada de frutas de temporada con sorbete de menta

Alérgenos: Lácteos

Seasonal fruit salad with mint sorbet

Allergens: Dairy

Ensaladilla de gamba blanca de Huelva, chicharrones y polvo de alcaparras

Alérgenos: Crustáceos, sulfitos, huevos

Huelva white prawn salad with pork cracklings and caper powder

Allergens: Crustaceans, sulfites, eggs

Hamburguesa casera de wagyu con queso de cabra,
cebolla estofada agridulce y mayo de trufa

Alérgenos: Gluten, frutos secos, lácteos, sésamo, mostaza, sulfitos, huevos,
pescado, soja

Homemade wagyu burger with goat cheese, sweet-sour
stewed onion and truffle mayo

Allergens: Gluten, tree nuts, dairy, sesame, mustard, sulfites, eggs, fish, soy

Hamburguesa de setas en tempura con kimchi casero, huevo frito, queso payoyo
de cabra y emulsión hoisin

Alérgenos: Gluten, frutos secos, lácteos, sésamo, mostaza, sulfitos, huevos,
pescado, soja, moluscos

Tempura mushroom burger with homemade kimchi, fried egg, goat cheese and
hoisin emulsion

Allergens: Gluten, tree nuts, dairy, sesame, mustard, sulfites, eggs, fish, soy, mollusks

Helado Chocolate São Thomé

Alérgenos: Lácteos, huevo

São Thomé chocolate ice cream

Allergens: Dairy, eggs

Helado de coco de Brasil

Alérgenos: Ninguno

Brazilian coconut ice cream

Allergens: None

Helado de galleta lotus

Alérgenos: Gluten

Lotus biscuit ice cream

Allergens: Gluten

Helado Vainilla Bourbon

Alérgenos: Lácteos, huevos

Bourbon vanilla ice cream

Allergens: Dairy, Eggs

Helado Yogur de granja

Alérgenos: Lácteos

Farm yogurt ice cream

Allergens: Dairy

Jamón 100% ibérico de bellota con pan cristal y tomate con AOVE

Alérgenos: Gluten, mostaza

100% acorn-fed Iberian ham with crystal bread and tomato with olive oil

Allergens: Gluten, mustard

Ensalada César de pollo especiado a la brasa

Alérgenos: Gluten, lácteos, sulfito, huevo, pescado, mostaza

Grilled spiced chicken Caesar salad

Allergens: Gluten, dairy, sulfites, eggs, fish, mustard

Serranito de solomillo ibérico

Alérgenos: Gluten, mostaza, sulfitos, huevo

Iberian pork loin sandwich (serranito)

Allergens: Gluten, mustard, sulfites, eggs

Pad thai de pollo y verduras con lima, cilantro y cacahuete

Alérgenos: Gluten, frutos secos, sésamo, moluscos, sulfitos

huevos, pescado, soja, cacahuetes

Chicken and vegetable pad thai with lime, coriander and peanuts

Allergens: Gluten, tree nuts, sesame, mollusks, sulfites, eggs, fish, soy, peanuts

Panino tostado de berenjenas asadas, burratina, tomate seco y pesto de pistachos

Alérgenos: Gluten, frutos secos, lácteos, mostaza

Toasted panino with roasted aubergine, burratina, sundried tomato and pistachio pesto

Allergens: Gluten, tree nuts, dairy, mustard

Poke Bowl de atún rojo de almadraba de Barbate

Alérgenos: Pescado, gluten, frutos secos, sésamo, sulfitos, soja, apio

Red tuna poke bowl (Almadraba style)

Allergens: Fish, gluten, tree nuts, sesame, sulfites, soy, celery

Poke Bowl de salmón

Alérgenos: Pescado, gluten, frutos secos, sésamo, sulfitos, soja, apio

Salmon poke bowl

Allergens: Fish, gluten, tree nuts, sesame, sulfites, soy, celery

Poke Bowl vegetal

Alérgenos: Soja, gluten, frutos secos, sésamo, sulfitos, apio
Vegetarian poke bowl

Allergens: Soy, gluten, tree nuts, sesame, sulfites, celery

Queso semicurado de cabra payoya de Ubrique

Alérgenos: Lácteos, gluten, sésamo, mostaza
Semi-cured Payoya goat cheese from Ubrique

Allergens: Dairy, gluten, sesame, mustard

Saam de tartar de salmón con sésamo negro

Alérgenos: Pescado, sésamo, gluten, mostaza, pescado, soja
Salmon tartare saam with black sesame

Allergens: Fish, sesame, gluten, mustard, soy

Salmorejo cordobés con jamón ibérico y huevo de codorniz

Alérgenos: Huevos, gluten, sulfitos

Cordoban salmorejo with Iberian ham and quail egg

Allergens: Eggs, gluten, sulfites

Sándwich cubano

Alérgenos: Gluten, Mostaza, gluten, lácteos, sulfitos, huevos

Cuban sandwich

Allergens: Gluten, mustard, gluten, dairy products, sulphites, eggs

Stracciatella de búfala con tomate rosa, piñones y pesto genovés

Alérgenos: Lácteos, frutos secos, gluten

Buffalo stracciatella with pink tomato, pine nuts and Genovese pesto

Allergens: Dairy, nuts, gluten

Tacos crujientes de atún rojo con guacamole y mayonesa de jalapeño

Alérgenos: Gluten, sulfitos, huevos, pescado, soja

Crispy red tuna tacos with guacamole and jalapeño mayo

Allergens: Gluten, sulphites, eggs, fish, soya

Tarta cremosa de queso con maracuyá y chocolate líquido

Alérgenos: Gluten, lácteos, huevos

Creamy cheesecake with passion fruit and liquid chocolate

Allergens: Gluten, dairy, eggs

OnlyYOU
HOTEL SEVILLA