
TROTAMUNDOS

FOOD OF  THE WORLD

SEVILLA

Tapas

Salmorejo con sardina marinada al humo, berenjenas al carbón y caviar de trucha	5,00€
<i>Salmorejo with smoked marinated sardines, charcoal-grilled eggplants, and trout caviar</i>	
Tataki de atún rojo de Petaca Chico, pipirrana de pepino, almendras y piparra	10,50€
<i>Tataki of red tuna from Petaca Chico, cucumber pipirrana, almonds, and piparra</i>	
Anchoas del Cantábrico 00 con emulsión de tomates asados y morrones (unidad)	4,00€
<i>Cantabrian 00 anchovies with roasted tomato and red pepper emulsion (per unit)</i>	
Brioche de tartar de vaca retinta y tuétanos al humo con encurtidos y cebolleta	7,00€
<i>Brioche with retinta cow tartare and smoked bone marrow, accompanied by pickles and spring onions.</i>	
Tonkatsu de ibérico con puerros asados y copos de bonito seco	7,50€
<i>Iberian Tonkatsu with roasted leeks and dried bonito flakes</i>	

Entre panes

Hamburguesa de wagyu, queso de oveja con trufa y brotes tiernos de mizuna	21,00€
<i>Wagyu burger with truffle sheep cheese and tender mizuna sprouts</i>	
Hamburguesa de atún fresco, compota de tomate cherry y cebolla y mayo sriracha	22,00€
<i>Fresh tuna burger with cherry tomato compote, onion, and sriracha mayo</i>	

Para compartir

Ensalada de hojas tiernas, aguacate flameado con semillas, gambas cristal y aderezo agridulce de soja	12,50€
<i>Salad of young leaves, flambéed avocado with seeds, crystal shrimp and sweet and sour soy dressing</i>	
Jamón 100% ibérico de bellota con tostas de pan cristal y tomate rallado con AOVE	28,00€
<i>100% acorn-fed Iberian ham with crispy glass bread toasts and grated tomato with extra virgin olive oil</i>	
Bimi al carbón con romesco de piñones y picatostes de pan de Alcalá	12,50€
<i>Bimi al carbón con romesco de piñones y picatostes de pan de Alcalá</i>	
Croquetas de carabinero	16,00€
<i>Carabinero croquettes</i>	
Croquetas de cocido	14,00€
<i>Spanish stew croquettes</i>	
Stracciatella de búfala con tomate rosa y pangratatto de piñones	12,00€
<i>Buffalo stracciatella with pink tomato and pine nut pangratatto</i>	

Postres

Torrija de brioche caramelizada con crema de naranja y helado de menta piperita	7,00€
<i>Caramelized brioche French toast with orange cream and peppermint ice cream</i>	
Taco de piña asada con helado de jengibre y sopa fría de hinojo	7,00€
<i>Grilled pineapple taco with ginger ice cream and cold fennel soup</i>	