

# TROTAMUNDOS

FOOD OF  THE WORLD

SEVILLA

MENU



Únete a **Palladium Rewards** y  
podrás disfrutar de **2.500 puntos**  
de bienvenida (=10€) a aplicar en tu  
primera consumición.



Además, ¡tendrás  
un **10% de descuento**  
en todas tus consumiciones!

REGÍSTRATE

PALLADIUM  
R • E • W • A • R • D • S


OUR WORLD IS YOUR REWARD

# Tapas

## Spanish tapas

**Salmorejo con semicrudo de atún rojo y asadillo de pimientos / 9,00€**

*Salmorejo with semi-raw bluefin tuna and roasted peppers (Also available with Iberian ham )*      

\*Disponibile con Jamón Ibérico 





**Anchoas del Cantábrico 00 en focaccia tostada y mantequilla de ajo-perejil asado / 4,50€ ud.**

*Cantabrian anchovies 00 on toasted focaccia with roasted garlic and parsley butter*     

**Brioche de wagyu con encurtidos caseros y reducción de sus jugos / 9,00 €**

*Wagyu brioche with homemade pickles and a reduction of its own juices.*      

**Ensaladilla de gamba blanca de Huelva, huevas tobiko y piparras / 8,50€/ 16,00 €**

*Huelva white prawn potato salad with tobiko roe and piparra peppers*    

**Panecillo inglés con ventresca de atún mechado a la gaditana y piquillo a la brasa / 9,00€**

*English muffin with Cadiz-style shredded tuna belly and fire-roasted piquillo peppers.*      

## Para comenzar

### To start...

**Poke bowl de salmón macerado en soja y aceite de sésamo con tomatitos confitados / 16,00€**





*Salmon poke bowl with soy and sesame oil marinade and confit cherry tomatoes*     

\*Disponibile vegetariano / 14,00€








**Nuestra ensalada César de corazón de lechuga romana y pechuga de pollo a la brasa / 14,00€**

*Our Caesar salad with romaine heart and charcoal-grilled chicken breast*     





**Tatín de puerros y tomatitos cherry con queso azul de cabra fundido y concentrado de verduras asadas con miso / 14,00€**

*Leek and cherry tomato tatin with melted blue goat's cheese*    

**Bimis asados al carbón con hummus de pimientos del piquillo, pangratatto de piñones y aceitunas kalamata / 14,00€**

*Charcoal-grilled bimis with piquillo pepper hummus, pine nut pangratatto and kalamata olives*       

**Sashimi de atún rojo de almadraba con ajoblanco malagueño, tomates semisecos y aceite de albahaca / 17,00€**

*Almadraba bluefin tuna sashimi with Málaga-style ajoblanco, semi-dried tomatoes, and basil oil*    

**Burratina de búfala con carpaccio de remolacha, pesto de pistachos y sardina ahumada / 15,00€**

*Buffalo burratina with beetroot carpaccio, pistachio pesto and smoked sardines*    

**Huevos camperos fritos con espárragos a la brasa, chorizo fresco y patata gallega / 16,00€**

*Free-range fried eggs with grilled asparagus, fresh chorizo, and Galician potatoes.*     



**Tiradito de salmón noruego con leche de tigre de ají amarillo, maíz choclo, aguacate flameado y aceite verde de cilantro / 15,50€**

*Norwegian salmon tiradito with yellow chili leche de tigre, choclo corn, flame-seared avocado, and green cilantro oil.*  

## Para compartir

### To share




**Jamón 100% ibérico de bellota con tostas de pan de cristal y tomate rallado con AOVE / 28,00€**

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

**Queso semicurado de cabra payoya de Ubrique 60 grs / 120 grs - 11,00€/ 19,00€**

*Semi-cured Payoya goat cheese from Ubrique*   






**Ebi to nori...a nuestra manera (Langostino rojo en pilpil de café y manzanilla de Sanlúcar con cortezas marinas de alga nori y tapioca)/ 18,00€**

*Ebi to nori...our way (red prawns in coffee and Sanlúcar manzanilla pilpil with nori seaweed and tapioca)*   







**Selección de hortalizas a la parrilla de carbón con romesco de almendras y menta fresca / 15,00 €**

*Selection of charcoal-grilled vegetables with almond romesco and fresh mint*    

**Albóndigas de wagyu y langostino rojo al oloroso con patata paja y su coral / 19,00 €**

Wagyu and red prawn meatballs in oloroso sauce with shoestring potatoes and prawn coral     

**Tacos crujientes de atún rojo de almadraba de Barbate con guacamole y mayonesa de jalapeño tostado 2 uds. / 19,00 €**

Crispy tacos with Barbate Almadraza red tuna, guacamole, and roasted jalapeño mayonnaise (2 pieces)      






**Croquetas de puchero andaluz con hierbabuena / 14,00€**

Andalusian stew croquettes with fresh mint    

## De la mar

### From the sea

**Pata de pulpo asada con wok de verduras y jugo concentrado de suquet / 25,00€**

Roasted octopus leg with a vegetable wok and concentrated suquet sauce.     

**Lomo de atún rojo con cebollitas tostadas, consomé dashi y pieles de naranja confitadas / 28,00€**

Bluefin tuna loin with roasted onions, dashi consommé and candied orange peel  

**Calamar a la brasa con meloso de cebolla torrefacta, orzo y aceite de chile rojo / 22,00€**

Grilled squid with roasted onion sauce, orzo and red chilli oil    

**Lubina de estero con langostinos, cebolleta y curry de coco y lima / 24,00€**

Estuary sea bass with prawns, spring onion, and coconut-lime curry      








**Lomo de corvina en glaseado de teriyaki con espumoso de patata y espirulina / 23,00€**

Croaker fillet in teriyaki glaze with potato foam and spirulina       

## De la tierra

### From the earth

**Presa ibérica de la Sierra Norte a la brasa con cremoso de raíz de apio, bok choy salteado y salsa cantonesa / 23,00€**

Grilled Iberian pork shoulder from the Sierra Norte with creamy celery root, sautéed bok choy and Cantonese sauce       

**Medio picantón asado al carbón con marinado criollo y papa chafada / 18,00€**

Half charcoal-roasted spiced young chicken with Creole marinade and baby potatoes    

**Carrillera de ternera au bourguignon con puré de zanahorias rustidas / 22,00€**

Beef cheek with bourguignon sauce and carrot puree   

## A la brasa de Jospet

### Jospet charcoal-grilled

**Lomo bajo de retinto gaditano madurado (min. 300 g) 9,50€ / 100grs**

Dry-aged Retinto beef sirloin from Cádiz

**Chuletón de vaca simmental madurado (400g aprox. unidad) 9,50€ / 100grs.**

Dry-aged Simmental beef rib steak

**Arrachera de angus con patata rota al aceite de oliva y chimichurri macerado / 22,00€**

Angus arrachera with smashed potatoes in olive oil and marinated chimichurri 



## Arroz y pasta

### Rice and pasta

**Lasagna vegetal de setas de temporada y queso parmesano / 18,00€**

Vegetable lasagne with seasonal mushrooms and Parmesan cheese       

**Arroz de ibérico con presa ibérica, sobrasada y judía verde (para 2 personas) / 23,00€ / pax**

*Iberian rice (Iberian pork, sobrasada and green beans) (serves 2)*  

**Fideuá marinera de corvina, langostinos y espárragos verdes ( para 2 personas) / 21,00€ /pax**

*Seafood fideuá with croaker, prawns and green asparagus (for 2 people)*      

**Spaghetti alla chitarra alla carbonara / 17,00 €**

*Spaghetti alla chitarra alla carbonara*   

## Guarniciones

### Side Dishes

**Pimientos del piquillo a la brasa / 4,50€**

*Grilled piquillo peppers*   

**Verduras a la parrilla / 4,00€**

*Grilled vegetables*  

**Patatas fritas especiadas / 4,00€ / 7,00€**

*Potato fries*  

**Patatitas “arrugás” / 4,50€**







*Salt-baked baby potatoes*  

## Entre panes

### Between bread

*Servido con patatas fritas especiadas con su piel  
Served with seasoned skin-on fries*

**Hamburguesa casera de wagyu con queso de cabra asado, cebolla estofada agridulce y mayo de trufa / 23,00€**

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

**Nuestro serranito de presa ibérica a baja temperatura con jamón ibérico, pimienta frito, huevo a la plancha y mayonesa clásica, / 18,00€**

*Our slow-cooked Iberian pork serranito (Iberian ham, fried peppers, fried egg and classic mayonnaise)*   

**Hamburguesa de setas en tempura con kimchi casero, huevo frito, queso provolone de cabra y emulsión hoisin / 19,00€**

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

## Only YOU

### deserve it

**Caviar Baeri (30 grs.) en brioche tostado con tartar de atún rojo de almadraba / 110,00€**

*Baeri Caviar (30g) on toasted brioche with bluefin tuna tartare*    

## Postres

### Desserts




**Coulant de chocolate negro, crocante de avellana y cremoso de naranja y toffee / 8,00€ (elaboración al momento · 12min)**

*Dark chocolate coulant, hazelnut brittle and creamy orange and toffee (preparation time 12')*    

**Fudgy de chocolate, pipas de calabaza garrapiñadas y helado de cacao con pimienta de Jamaica / 7,50€**

*Chocolate fudgy, caramelised pumpkin seeds and cocoa ice cream with allspice*    


**Citrus ( carbón blanco de lima y limón, crema inglesa cítrica, gel de yuzu, helado de piel de cítricos y galleta de tomillo limonero) / 7,00€**

*Citrus (white lime and lemon charcoal, citrus custard, yuzu gel, citrus peel ice cream and lemon thyme biscuit)*   

**Peras al Miura con mascarpone, vainilla y crumble de especias/ 7,00€**

*Miura pears with mascarpone, vanilla and spiced crumble*

*Pan artesano de masa madre acompañado de aceite de oliva virgen extra /1,5€/pax  
Artisan sourdough bread accompanied by extra virgin olive oil* 

---

# Alérgenos

## Allergens

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comunique al personal del restaurante.

If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team.



**Gluten**  
Gluten



**Sulfito**  
Sulphite



**Huevo**  
Egg



**Apio**  
Celery



**Lácteos**  
Milk



**Pescado**  
Fish



**Frutos secos**  
Nuts



**Altramuces**  
Lupins



**Moluscos**  
Shellfish



**Soja**  
Soya



**Marisco**  
Marisco



**Mostaza**  
Mostaza



**Cacahuetes**  
Peanuts



**Sésamo**  
Sesame



**Contiene trazas**  
Contain traces



**Vegetariano**  
Vegetarian



**Vegano**  
Vegan