

# TROTAMUNDOS

FOOD OF  THE WORLD

SEVILLA

MENU

# Tapas

## Spanish tapas

**Salmorejo con sardina ahumada en casa, con berenjenas a la brasa y caviar de trucha / 4,90€**

*Salmorejo with smoked marinated sardines, charcoal-grilled eggplants, and trout caviar.*

**Tataki de atún rojo de Petaca Chico, pipirrana de pepino, almendras y piparra / 10,50€**

*Red tuna tataki from Petaca Chico, cucumber pipirrana, almonds and basque chili pepper*

**Anchoas del Cantábrico 00 con emulsión de tomates asados y morrones ( unidad ) / 4,00€**

*Cantabrian anchovies 00 with roasted tomato and bell pepper emulsion*

**Brioche de tartar de vaca retinta y tuétanos al humo con encurtidos y cebolleta / 7,00€**

*Red cow beef tartare on brioche with smoked marrow, pickles, and spring onions*

**Tiradito de pescado de lonja con cítricos y maíz picante / 8,00€**

*Fresh fish tiradito with citrus and spicy corn.*

**Lomo de salmón confitado en manteca “colorá” y flameado al momento con espinacas frescas salteadas y sopa castellana de ajo / 6,00€**

*Confit salmon loin in 'colorá' lard, flamed to order, with sautéed fresh spinach and Castilian garlic soup*

**Huevo de corral a baja temperatura con daditos de choco teriyaki, cebolla confitada y buñuelitos vegetales / 6,00€**

*Free-range egg cooked at low temperature with teriyaki squid cubes, caramelized onion, and vegetable fritters*

**Tonkatsu de ibérico con puerros asados y copos de bonito seco / 7,50€**

*Iberian pork Tonkatsu with roasted leeks and dried Longfin tuna flakes.*

# Para compartir

## To share

**Ensalada hojas tiernas, aguacate flameado con semillas, gambas cristal y aderezo agridulce de soja / 12,50€**

*Tender leaf salad with flame-grilled avocado, seeds, crystal prawns, and sweet and sour soy dressing*

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

*Iberian acorn-fed 100% Ibérico ham with glass bread toasts and grated tomato with extra virgin olive oil*

**Bimi al carbón con romesco de piñones y picatostes de pan de Alcalá / 11,50€**

*Grilled Bimi with pine nut romesco and Alcalá bread croutons*

**Carpaccio templado de langostinos a la llama con jugo de su coral al ajillo y mayo kimchi / 16,00€**

*Warm langoustine carpaccio flambéed with garlic coral juice and kimchi mayo*

**Presalada ibérica “al whisky”, puré de sus ajos confitados y lingote crujiente de patata / 16,00€**

*Iberian pork shoulder with whisky, puree of its confit garlic and crispy potato nugget*

**Stracciatella de búfala con tomate rosa y pangrattato de piñones / 12,00€**

*Buffalo stracciatella with pink tomato and pine nut pangrattato.*

**Croquetas de cocido (8 uds.) / 14,00€**

*Spanish stew croquettes.*

**Croquetas de carabineros (8 uds.) / 16,00€**

*Carabinero croquettes.*

# A la brasa

## On the grill

**Pierna de cordero deshuesada al carbón con cous cous de avellanas y ensalada de hinojo / 19,00€**

*Charcoal-grilled deboned lamb leg with hazelnut couscous and fennel salad.*

**Pata de pulpo con "papas revolconas" chicharrones crujientes y mucho verde / 21,00€**

*Octopus leg with mashed potatoes, crispy pork rinds, and plenty of greens.*

**Saku de atún rojo de Petaca Chico con verduras al wok, crema de zanahorias rustidas y demi-glace marina / 28,00€**

*Petaca Chico red tuna saku with wok vegetables, roasted carrot cream, and sea demi-glace.*

**Corvina del Estrecho con parmentier integral ahumada y col kale al jospser / 23,00€**

*Strait corvina with smoked wholemeal parmentier and Jospser-grilled kale.*

**Solomillo de Retinto con parmentier al cardamomo, tirabeques y su demi-glace / 32,00€**

*Retinto sirloin with cardamom parmentier, snow peas, and its demi-glace.*

**Taco de presa ibérica con crema de queso de cabra rondeño y hojas de mostaza japonesa / 24,00€**

*Iberian pork shoulder taco with Ronda goat cheese cream and Japanese mustard greens.*

**Chuletón de vaca madurado (400gr/1 kg.) con guarnición de "papas arrugás" / 36,00 - 72,00€**

*Dry aged rib steak (400gr/1 kg.) with "arrugás" potatoes garnish*

# Arroces

## Rices

**Arroz de boletus y espárragos trigueros (2 personas) / 20,00€ pax**

*Boletus and green asparagus rice. (2 people)*

**Arroz de presa ibérica, judía verde y ajo negro (2 personas) / 21,00€ pax**

*Iberian pork shoulder rice with green beans and black garlic.*

**Arroz caldoso de langostinos y alcachofas (2 personas) / 22,00€ pax**

*Prawn and artichoke soupy rice.*

# Entre panes

## With the hands

**Hamburguesa de wagyu, queso de oveja con trufa y brotes tiernos de mizuna / 21,00€**

*Wagyu burger with truffle sheep cheese and tender mizuna sprouts*

**Hamburguesa de atún fresco, compota de tomate cherry y cebolla y mayo sriracha / 22,00€**

*Fresh tuna burger with cherry tomato compote, onion, and sriracha mayo*

**Bao de verduras y tofu Yakiniku con cacahuets Thai / 9,00€**

*Vegetable and tofu Yakiniku bao with Thai peanuts.*

# Postres

## Desserts

**"Capuccino" de vainilla Bourbon con chocolate Valrhona y galleta María helada / 7,00€**

*Vanilla Bourbon 'cappuccino' with Valrhona chocolate and frozen Maria biscuit*

**Torrija de brioche caramelizada con crema de naranja y helado de menta piperita / 7,00€**

*Caramelized brioche French toast with black tea gel and peppermint ice cream*

**Taco de piña asada con helado de jengibre y sopa fría de hinojo / 7,00€**

*Roasted pineapple taco with ginger ice cream and cold fennel soup*

---

# Alérgenos

## *Allergens*



**Gluten**  
Gluten



**Sulfito**  
Sulphite



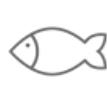
**Huevo**  
Egg



**Apio**  
Celery



**Lácteos**  
Milk



**Pescado**  
Fish



**Frutos secos**  
Nuts



**Altramuces**  
Lupins



**Moluscos**  
Shellfish



**Soja**  
Soya



**Marisco**  
Marisco



**Mostaza**  
Mostaza



**Cacahuetes**  
Peanuts

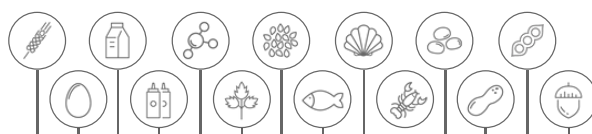


**Sésamo**  
Sesame



**Contiene  
trazas**

Contain traces



## TAPAS

### Spanish Tapas

Salmorejo con anguila ahumada, calabacín a la parrilla y caviar de trucha  
*Salmorejo with smoked marinated sardines, charcoal-grilled eggplants, and trout caviar.*



Tataki de atún rojo, pipirrana de pepino, almendras y piparra  
*Red tuna tataki from Petaca Chico, cucumber pipirrana, almonds and basque chili pepper*



Anchoas del Cantábrico con emulsión de tomates asados y morrones  
*Cantabrian anchovies 00 with roasted tomato and bell pepper emulsion*



Brioche de tartar de vaca retinta con tuétanos al humo, encurtidos y cebolleta  
*Red cow beef tartare on brioche with smoked marrow, pickles, and spring onions*



Setas de temprada estofadas al vino de Jerez con velo espumosos de patata y polvo de trompetas de la muerte  
*Lorem ipsum  
 lorem ipsum*



Lomo de salmón en manteca "colorá" y flameado al momento, espinacas salteadas y sopa castellana de ajo  
*Confit salmon loin in 'colorá' lard, flamed to order, with sautéed fresh spinach and Castilian garlic soup*



Huevo de corral a baja temperatura con daditos de choco teriyaki, cebolla confitada y buñuelos vegetales  
*Free-range egg cooked at low temperature with teriyaki squid cubes, caramelized onion, and vegetable fritters*

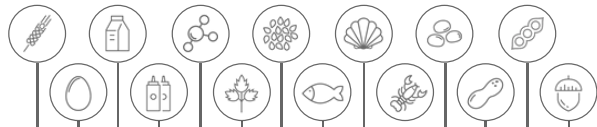


Pierna de cordero lechal con ras el hanout, patatas al romero, glaseado de sus jugos y mantequilla de salvia  
*lorem ipsum lorem ipsum.*



Tonkatsu de ibérico con puerros asados y copos de bonito seco  
*Iberian pork Tonkatsu with roasted leeks and dried Longfin tuna flakes.*





## PARA COMPARTIR

### To Share

Ensalada hojas tiernas, aguacate flameado con semillas, gambas cristal y aderezo agridulce de soja  
*Tender leaf salad with flame-grilled avocado, seeds, crystal prawns, and sweet and sour soy dressing*



Cogollos de lechuga semi asados con salsa César casera, salmón marinado y alcaparritas  
*Lorem ipsum  
lorem ipsum*



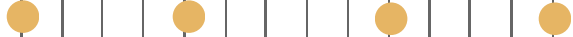
Jamón 100% ibérico de bellota con tostas de pan cristal y tomate rallado con AOVE  
*Iberian acorn-fed 100% Ibérico ham with glass bread toasts and grated tomato with extra virgin olive oil*



Bimi al carbón con romesco de piñones y picatostes de pan de Alcalá  
*Grilled Bimi with pine nut romesco and Alcalá bread croutons*



Carpaccio templado de langostinos a la llama con jugo de su coral al ajillo y mayo kimchi  
*Warm langoustine carpaccio flambéed with garlic coral juice and kimchi mayo*

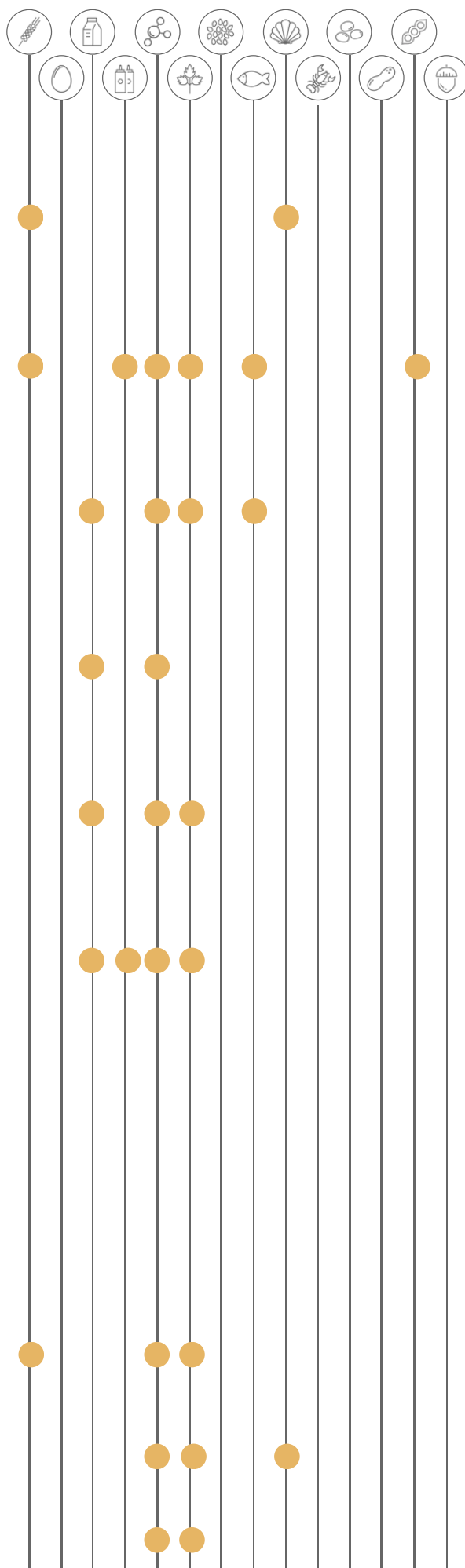


Croquetas de carabinero y de puchero andaluz con hierbabuena y velo ibérico  
*Carabinero croquettes.*



Presa ibérica "al whisky", puré de sus ajos confitados y lingote crujiente de patata  
*Iberian pork shoulder with whisky, puree of its confit garlic and crispy potato nugget*





## A LA BRASA

### On the grill

Pata de pulpo con “papas revolconas”, chicharrones crujientes y mucho verde

*Octopus leg with mashed potatoes, crispy pork rinds, and plenty of greens.*

Saku de atún rojo de Petaca Chico con verduras al wok, crema de zanahorias rustidas y demi-glace marina

*Petaca Chico red tuna saku with wok vegetables, roasted carrot cream, and sea demi-glace.*

Corvina del estrecho con parmentier integral ahumada y col kale al jospier

*Strait corvina with smoked wholemeal parmentier and Jospier-grilled kale.*

Churrasco de angus prime con chimichurri y patata parisina risolada

*lorem ipsum  
lorem ipsum*

Solomillo de retinto con caviar de maíz baby a la vainilla y salsa perigourdine

*lorem ipsum  
lorem ipsum*

Taco de presa ibérica con crema de queso de cabra rondeño y hojas de mostaza japonesa

*Iberian pork shoulder taco with Ronda goat cheese cream and Japanese mustard greens.*

Chuletón de vaca madurado con guarnición de “papas arrugás”

*Dry aged rib steak (400gr/1 kg.) with “arrugás” potatoes garnish*

## ARROCES

### Rices

Arroz de presa ibérica, judía verde y ajo negro

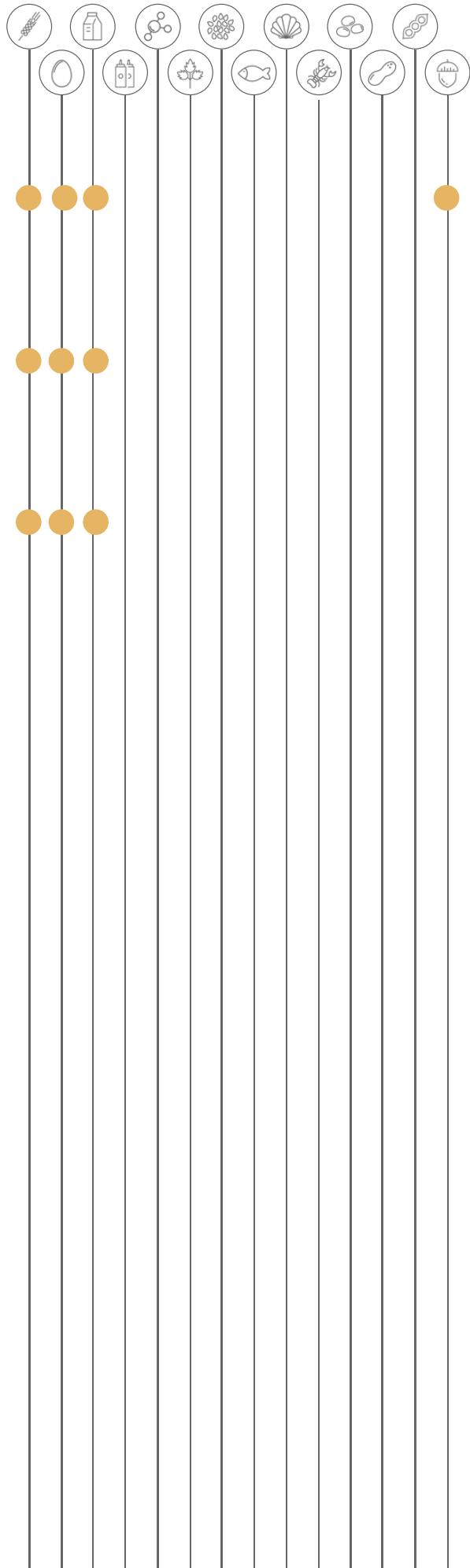
*Iberian pork shoulder rice with green beans and black garlic.*

Arroz de chocos y pimientos con ñoras

*lorem ipsum*

Arroz de setas y alcachofas

*lorem ipsum*



## POSTRES

### Desserts

“Capuccino” de vainilla Bourbon con chocolate Valrhona y galleta María helada  
*Vanilla Bourbon 'cappuccino' with Valrhona chocolate and frozen Maria biscuit*

Torrija de brioche caramelizada con gel de té negro y helado de menta piperita  
*Caramelized brioche French toast with black tea gel and peppermint ice cream*

Taco de piña asada con helado de jengibre y sopa fría de hinojo  
*Roasted pineapple taco with ginger ice cream and cold fennel soup*

Tartaleta de frambuesa de Manu Jara  
*lorem ipsum*

Brownie de Manu Jara  
*Lorem ipsum*