

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

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



Crustáceos
Crustaceans



Mostaza
Mustaza



Cacahuetes
Peanuts



Sésamo
Sesame



Contiene trazas
Contain traces



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan

Tapas

Spanish tapas

Salmorejo con semicrudo de atún rojo de Barbate, berenjenas al carbón y caviar de trucha o Cordobés tradicional con jamón ibérico / 8,00€

Salmorejo with semi-raw red tuna from Barbate, charcoal-grilled eggplant, and trout caviar, or traditional Cordoban style with Iberian ham



Anchoas del Cantábrico 00 con emulsión de tomates asados y morrones (unidad) / 4,50€

Cantabrian anchovies 00 with roasted tomato and bell pepper emulsion (unit)



Brioche de tartar de vaca retinta y tuétanos al humo con encurtidos y cebolleta / 7,50€

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



Ensaladilla de pulpo con pimentón de la Vera y chips de sus patitas / 8,00€ / 14,00€

Octopus salad with paprika from La Vera and crispy tentacle chips



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

Iberian pork Tonkatsu with roasted leeks and dried Longfin tuna flakes



Algo ligero

Light bites

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



Gilda de atún rojo de Barbate, piparra y aceituna manzanilla con naranja (unidad) / 7,50€

Barbate red tuna gilda with piparra peppers, manzanilla olives, and orange (unit)



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

Tender green leaves salad with flamed avocado, crystal prawns, seeds, and sweet soy dressing



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



Tataki de atún rojo de Barbate, praliné salado de almendras y huancaína / 17,00€

Barbate red tuna Tataki with salted almond praliné and Huancaína sauce



Nuestra ensalada César "boneless chicken wings" / 14,00€

Our Caesar salad with boneless chicken wings



Para compartir To share

Jamón 100% ibérico de bellota con tostas de pan cristal y tomate rallado con AOVE (80 grs.) / 28,00€

Iberian acorn-fed 100% Ibérico ham with glass bread toasts and grated tomato with EVOO (80 g.)



Queso semicurado de cabra payoya de Ubrique (media 60 grs./ Plato 120 grs.) / 11,00€ / 19,00€

Semi-Cured Payoya goat cheese from Ubrique (Half Portion 60g / Full Portion 120g)



Cecina de Wagyu con hojuelas de pan de "Don Pelayo" (110 grs.) / 35,00€

Wagyu Cecina with "Don Pelayo" bread crisps (110g)



Setas de temporada al fino de Jerez con espuma de patata y polvo de trompetas de la muerte / 17,00€

Seasonal mushrooms with sherry wine, potato foam, and black trumpet mushroom dust



Huevos camperos rotos con gamba alistada al ajillo, guanciale y manzanilla de Sanlúcar / 22,00€

Scrambled eggs with garlic shrimp, guanciale and sherry from Sanlúcar



Lomo bajo asado de retinto "tonnato" con alcaparras y pepinillos encurtidos / 18,00€

Roasted retinto beef loin "Tonnato" with capers and pickled gherkins



Hortalizas en falsa tempura picante con aderezo de cacahuete thai y lima / 12,50€

Vegetables in spicy tempura with Thai peanut and lime dressing



Croquetas de puchero andaluz con hierbabuena / 14,00€

Andalusian stew croquettes with mint



Preso ibérica "al whisky", puré de sus ajos confitados y lingote crujiente de patata / 16,00€

Iberian pork shoulder with whisky sauce, confit garlic puree and crispy potato



A la brasa

On the grill

Arroz de presa ibérica de la Sierra Norte, judía verde y ajo negro al Jospes (2 personas) / 21,00€ p. p.

Iberian pork shoulder from Sierra Norte rice with green beans and black garlic



Guiso rojo de judiones con gamba blanca y lomo de rape / 24,00€

Butter red beans stew with white prawns and monkfish



De la mar

From the sea

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

Octopus leg with “revolcona” potatoes, crispy pork rinds, and chives



Saku de atún rojo con verduras al wok y crema de zanahorias rustidas / 28,00€

Red tuna saku with wok vegetables and roasted carrot cream



Corvina del Estrecho con puré de chirivía ahumada y col kale al jospes / 23,00€

Croaker with smoked parsnip purée and Jospes-grilled kale



Merluza de pincho con setas de cardo al grill, consomé dashi encebollado y pétalos de cebollitas torrefactas/ 23,00€

Charcoal hake with grilled thistle mushrooms, dashi in onion soup and toasted small onions petals



De la tierra

Earthy flavors

Arrachera de angus con patata rota al aceite de oliva y chimichurri macerado / 20,00€

Angus flank steak with smashed potatoes in olive oil and macerated chimichurri



Costilla de vaca bourguignon a baja temperatura con brotes tiernos / 25,00€

Bourguignon beef rib at low temperature with tender sprouts



Medio picantón asado el carbón con marinado criollo / 18,00€

Half charcoal-roasted picantón with Creole marinade



Pierna de cordero lechal nacional con cremoso de boniato y su jugo reducido con miel y romero / 26,00€

National suckling lamb leg with sweet potato purée and its reduced honey and rosemary jus.



Presas ibérica de la Sierra Norte con castañas glaseadas al enebro y su ganache / 24,00€

Iberian pork shoulder from Sierra Norte with glazed juniper chestnuts with its ganache



Chuletón de vaca simmental madurado / 80,00€ /kg

Dry aged rib steak

Entre panes

With your hands

Hamburguesa de retinto andaluz con tomate seco y queso taleggio / 22,00€

Andalusian retinto burger with taleggio cheese, and semi-dried tomato



Sandwich cubano de presa ibérica de la Sierra Norte, pepino acidulce y mayo de mostaza en grano / 17,50€

Cuban sandwich with Iberian pork shoulder from the Sierra Norte, sweet and sour cucumber and grain mustard mayo



Algo más

Sides

Pimientos del piquillo a la brasa / 4,00€

Grilled piquillo peppers



Verduras a la parrilla / 3,50€

Grilled vegetables



Patatitas "arrugás" / 4,00€

Small "arrugás" potatoes



Patata fritas / 3,50€ / 7,00€

Potato fries



Postres

Desserts

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

Vanilla Bourbon 'cappuccino' with Valrhona chocolate and Maria biscuit ice cream



Espanja de cacao con sopa de chocolate caliente “spicy”, helado de plátano y cacahuete garrapiñado / 7,00€

Cocoa sponge with 'spicy' hot chocolate soup, banana ice cream, and caramelized peanuts



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

Citrus (Lemon and lime white sweet coal, citrus crème anglaise, yuzu gel, kaffir lime and lemon thyme cookie)



Streusel de manzana golden con helado de regaliz / 7,00€

Golden apple streusel with licorice ice cream



La dulcería de Manu Jara

Manu Jara Desserts

Criollo (Mousse de chocolate negro con interior de vainilla y bizcocho de almendra, cobertura espejo de chocolate) / 7,50€

Dark chocolate mousse with a vanilla core and almond sponge, finished with a glossy chocolate mirror glaze



Ferrero (Mousse de chocolate con leche con interior de avellana) / 7,50€

Milk chocolate mousse with a hazelnut filling



Bordelaux pera (Base sablé con pera y almendras) / 7,50€

Sablé base with pear and almonds



Vinos dulces

Dessert wine

Don PX Cosecha. Toro Albalá 2021. <i>Pedro Ximénez. D.O. Montilla Moriles</i>	6,00€
S´Naranja. Bodegas Sauci. <i>Pedro Ximénez y Palomino Fino. D.O. Condado de Huelva</i>	6,00€
Moscatel Emilín. Bodegas Lustau <i>Moscatel. D.O. Jerez Sherry</i>	6,00€
Bassus Rosado Dulce. <i>Pinot Noir. D.O. Utiel Requena</i>	12,00€
Oremus Aszú 3 Puttonyos. <i>Mandolas. Furmint, Harslevelü, Sargamuskotaly, Zéta. Tokaji</i>	16,00€
Oremus Aszú 5 Puttonyos. <i>Mandolas. Furmint, Harslevelü, Sargamuskotaly, Zéta. Tokaji</i>	22,00€