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

Huevo
Egg

Lácteos
Milk

Frutos secos
Nuts

Moluscos
Shellfish

Marisco
Marisco

Cacahuetes
Peanuts

Contiene trazas
Contain traces

Sulfito
Sulphite

Apio
Celery

Pescado
Fish

Altramuces
Lupins

Soja
Soya

Mostaza
Mostaza

Sésamo
Sesame

Vegetariano
Vegetarian

Vegano
Vegan

Tapas
Spanish tapas

Salmorejo con semicrudo de atún rojo de Barbate, berenjenas al carbón y caviar de trucha / 9,00€

Chilled tomato soup with semi-cured Barbate bluefin tuna, charcoal-grilled eggplant, and trout caviar.

Anchoas del Cantábrico 00 en pan de mantequilla y tomate rallado / 5,00€

Cantabrian anchovies "00" on buttered bread with grated tomato

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 gamba blanca de Huelva, huevas tobiko y piparras / 8,15€ / 16,00 €

Huelva white prawn potato salad with tobiko roe and piparra pepperss

Panecillo de carrillada ibérica al estilo pibil con xnipec / 8,00 €

Mini bun with Iberian pork cheek prepared in pibil style, served with xnipec salsa

Algo ligero
Light bites

Poke bowl de salmón macerado en soja y aceite de sésamo con tomatitos confitados / 16,00€ / 14,00€

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

Nuestra ensalada césar de corazón de lechuga romana y pechuga de pollo al carbón / 14,00€

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

Cogollo tierno con un toque ligero de brasa, salsa tonnata, alcaparras, picatostes y anacardos tostados / 12,00€

Tender baby romaine with a light char, tonnata sauce, capers, croutons, and toasted cashews

Espárragos blancos al carbón con crema tibia de trufa, grana padano y laminado de hongos portobello / 16,00€

Charcoal-grilled white asparagus with warm truffle cream, Grana Padano, and shaved portobello mushrooms

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 tomate rosa, pangratatto de piñones y pesto genovés / 18,00€

Buffalo burratina with heirloom pink tomato, pine nut pangrattato, and Genoese pesto

Para compartir
To share

Jamón 100% ibérico de bellota, 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 / 11,00€ / 19,00€
Semi-cured Payoya goat cheese from Ubrique

Cecina de vaca simmental con hojuelas de pan Obando / 24,00€
Simmental beef cecina with Obando bread flakes

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

Huevo a baja temperatura con puntillitas de Isla Cristina, su tinta y tallarines vegetales a la andaluza / 15,00€
Slow-cooked egg with Isla Cristina baby squid, its ink, and Andalusian-style vegetable noodles

Ensalada malagueña de bacalao, naranja e hinojo con aceituna Kalamata y aguacate de la Axarquía / 16,00 €
Málaga-style salad with cod, orange, and fennel, served with Kalamata olives and Axarquía avocado

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 unidades) / 19,00 €
Crispy tacos with Barbate Almadraba red tuna, guacamole, and roasted jalapeño mayonnaise (2 pieces)

Croquetas de puchero andaluz con hierbabuena / 14,00€
Andalusian puchero croquettes with fresh mint

De la mar
From the sea

Pata de pulpo con ¨papas revolconas¨ chicharrones crujientes y mucho verde / 21,00€
Octopus leg with Andalusian-style mashed potatoes, crispy pork cracklings, and fresh greens

Lomo de atún rojo encebollado a la Barbateña con puré de zanahorias rustidas y bimis tostados / 28,00€
Barbate-style red tuna loin with caramelized onions, roasted carrot purée, and toasted bimi

Calamar y puerro a la brasa con arroz basmati al pesto rosso / 21,00€
Grilled squid and leek with basmati rice and red pesto

Lubina de estero con langostinos, cebolleta y curry de coco y lima / 22,00€
Estuary sea bass with prawns, spring onion, and coconut-lime curry

Lomo de corvina del estrecho asada al Josper con verduras frescas y yuca "en amarillo" / 23,00€
Grilled Straits corvina loin cooked on Josper with fresh vegetables and yuca

Only YOU
deserve it

Caviar Baeri (30 grs.) en brioche tostado con tartar de atún rojo de almadraba / 120,00€
Baeri Caviar (30g) on toasted brioche with bluefin tuna tartare

Los productos de pesca fresca afectados por el RD 1021/2022 han sido sometidos a congelación. *Fresh fishing products affected by RD 1021/2022 have been frozen.*

De la tierra
From the earth

Arrachera de angus con patata rota al aceite de oliva y chimichurri macerado / 21,00€

Angus arrachera with smashed potatoes in olive oil and marinated chimichurri

Presa ibérica de la Sierra Norte a la brasa con parmentier de trufa, su demi-glace al oloroso y maíz baby flameado / 24,00€

Grilled Iberian presa from Sierra Norte with truffle parmentier, oloroso demi-glace, and flamed baby corn .

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

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

Pluma ibérica de la Sierra Norte a la brasa (300g aprox. unidad) 11,00€ / 100g

Grilled Iberian pluma from Sierra Norte

Chuletón de vaca simmental madurado (450 g aprox. unidad) 11,00€ / 100grs.

Dry-aged Simmental beef rib steak

Lomo bajo de retinto gaditano madurado (minímo 300 grs) 11,00€ / 100grs

Dry-aged Retinto beef sirloin from Cádiz

Arroz y pasta
Rice and pasta

Arroz con pato azulón de la marisma (2 personas) / 36,00€ pax

Marsh blue duck rice (for 2 people)

Spaghetti alla puttanesca (con anchoas de santoña y tomate San marzano) / 16,00€ pax

Spaghetti alla puttanesca (with Santoña anchovies and San Marzano tomatoes)

Fideuá marinera de bogavante hecha al carbón y alioli de lima (2 personas) / 60,00€ pax

Lobster seafood fideuá cooked over charcoal with lime alioli (2 people)

Entre panes
With the hands

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

Andalusian retinto burger with taleggio cheese, arugula 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 presa from Sierra Norte, sweet-and-sour cucumber, and whole grain mustard mayo

Los productos de pesca fresca afectados por el RD 1021/2022 han sido sometidos a congelación. *Fresh fishing products affected by RD 1021/2022 have been frozen.*

Barra de Sushi

Sushi Bar

(Jueves y viernes de 19:30 a cierre)
(Thursday & Friday from 19:30 to closing)

Uramaki de atún: Relleno de atún y envuelto en alga nori, con sésamo y sichimi togarashi y mayo kimchi (6 unidades) / 15,00€
Tuna Uramaki: Tuna filling wrapped in nori seaweed, with sesame, shichimi togarashi, and kimchi mayo (6 units)

Uramaki vegetal: Relleno de pepino y queso crema, envuelto en alga nori con topping de aguacate (6 unidades) / 12,00€
Veggie Uramaki: Cucumber and cream cheese filling, wrapped in nori seaweed with an avocado topping (6 units)

Niguiri de atún (4 unidades) / 14,00€
Tuna niguiri (4 units)

Niguiri de salmón (4 unidades) / 14,00€
Salmon niguiri (4 units)

Sushi variado: Uramaki de atún, uramaki vegetal, y nigiri de salmón / 6 piezas 16,00€ / 12 piezas 32,00€
Assorted sushi: Tuna uramaki, vegetable uramaki, and salmon nigiri. Available in 6 or 12 pieces

Algo más

Sides

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

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

Nuestras fresas de Huelva con mascarpone helado y bizcocho de almendras / 7,00€
Our Huelva strawberries with mascarpone ice cream and almond sponge cake

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 cookie

Bizcocho aéreo de chocolate negro con helado de vainilla bourbon, pipas de calabaza garrapiñadas y sopa de chocolate Valrhona / 7,00€
Light dark chocolate sponge cake with bourbon vanilla ice cream, candied pumpkin seeds, and Valrhona chocolate soup