

LA CASA DE MARÍA

MENÚ DEGUSTACIÓN

ANCHOA ARTESANAL

TOMATE DE VERDAD CON VENTRESCA DE ATÚN ROJO

PAPAS ALIÑÁS CON PULPO Y VINAGRETA DE PIMENTÓN

TARTAR DE GAMBA Y ALIOLI SUAVE

CROQUETA DE JAMÓN 100% LAZO

VENTRESCA DE ATÚN ROJO CON SU ENCEBOLLADO

PLUMA IBÉRICA A LA PIMIENTA VERDE

TORRIJA CARAMELIZADA CON LECHE MERENGADA



SEVILLA

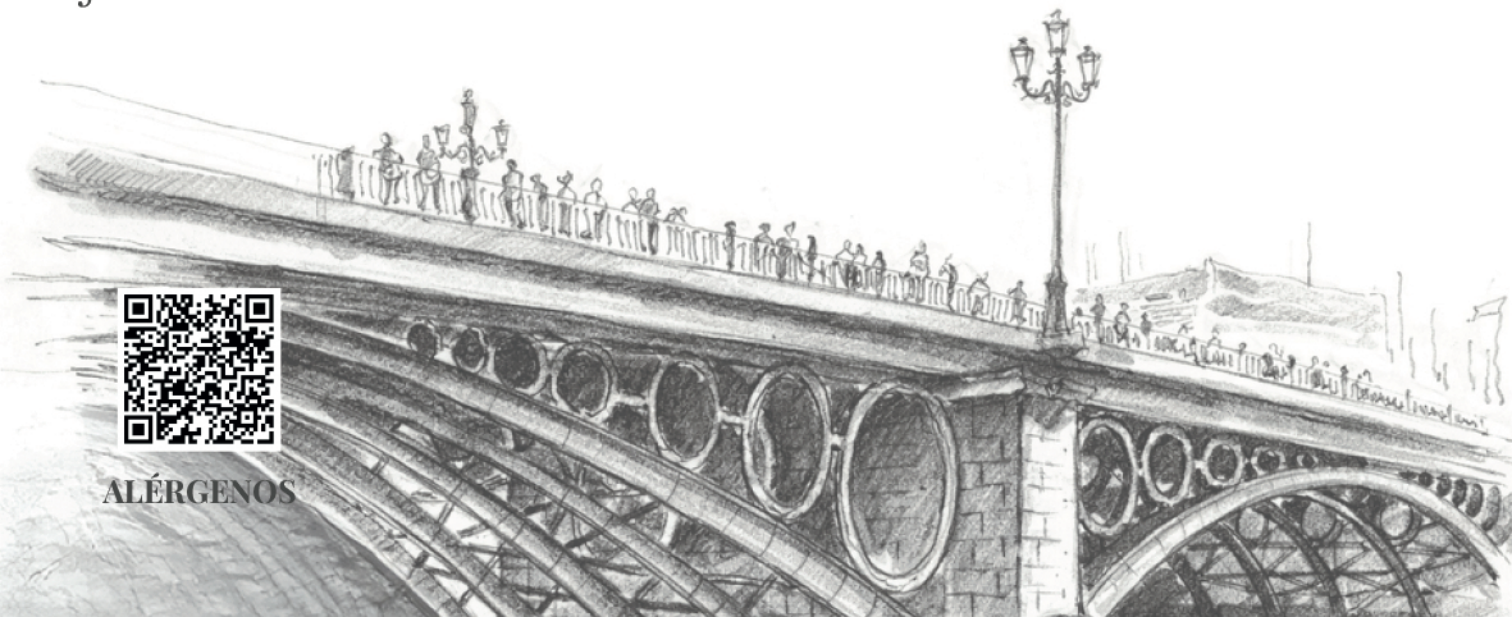
MURRIETA

PAZO DELBARRANTES

JUVE&CAMPS



ALÉRGENOS



LA CASA DE MARÍA

MENÚ DEGUSTACIÓN

ANCHOA ARTESANAL 4-II

TOMATE DE VERDAD CON VENTRESCA DE ATÚN ROJO II-13

PAPAS ALIÑÁS CON PULPO Y VINAGRETA DE PIMENTÓN
9-13

TARTAR DE GAMBA Y ALIOLI SUAVE 4-5-7

CROQUETA DE JAMÓN 100% LAZO 4-7-8

VENTRESCA DE ATÚN ROJO CON SU ENCEBOLLADO
II-13

PLUMA IBÉRICA A LA PIMIENTA VERDE
8-13

TORRIJA CARAMELIZADA CON LECHE MERENGADA
4-7-8

MURRIETA

PAZO DELBARRANTES

JUVE&CAMPS



SEVILLA

JUNTO A LOS PLATOS OFRECIDOS INDICAMOS LOS ALIMENTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS: 1 ALTRAMUCES;
2 APIO; 3

CACAHUETES; 4 GLUTEN; 5 CRUSTÁCEO; 6 FRUTOS SECOS DE CÁSCARA; 7 HUEVOS; 8 LÁCTEOS; 9 MOLUSCOS; 10
MOSTAZA; 11

PESCADOS; 12 SOJA; 13 SULFITOS; 14 SÉSAMO. SI DESEA MÁS INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS,
PÓNGASE EN CONTACTO CON NUESTRO PERSONAL, QUE ESTARÁ ENCANTADO DE AYUDARLE. EL PESCADO SERVIDO CRUDO
HA

SIDO SOMETIDO A CONGELACIÓN A -20°C DURANTE AL MENOS 24 HORAS EN CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA DE
PREVENCIÓN DE ANISAKIS.