



Sevilla



Sevilla

Sevilla



cocina "non stop"

APERITIVOS

Vermú	3,50
Palo cortado venenciado	4,50
Copa de manzanilla	3,70
Copa de ancestral	5,50
Aperol spritz	7,50
Tinto de verano	3,30
Rebujito Sevillano	3,50
Sangría jarra 750 ml	16,00

MOKTAILS. NO ALCOHOL

LIMONADA	3,00
Zumo de limones ecológicos con hierbabuena	

NARANJADA	3,00
Zumo de naranja ecológica, sirope de jengibre, miel y soda	

FIZZ DE LAVANDA	5,00
Arándanos, rosas, jalea de lavanda, rosas, limón y soda.	

FIZZ KIWI & PEPINO	5,00
Zumo de pepino, kiwi, sirope de jengibre, limón y soda	

CÓCTELES

SUR GINGER SOUR	7,00
Whisky, sirope de jengibre y miel, limón y merengue	

ANDALUSIAN	7,00
Jerez, agua de rosas, granizado de fresas y sprite	

TAPEO

OSTRAS ud	4,50
parque natural Bahía de Cádiz	

CAVIAR 15 gr	36,00
ecológico Naccarii Rio frío. Granada	

MIMOSA DE SALMÓN 2 ud	3,60
ahumado, huevos rossé y alcaparras	

GAMBA BLANCA 6 ud	12,00
con beurre blanc a la jerezana	

EMPANADILLA VAGA	7,80
mormo de atún rojo. Petaca Chico	

JAMÓN IBÉRICO	15,00
sobre regañá andaluza 50 gr	

QUESO ARTESANO	10,00 17,80
degustación de 4 quesos andaluces artesanos.	60 gr 120 gr

PAN ARTESANO UD

Mollete trigo boleado a mano	3,50
Barra de doble fermentación	4,50

PAN SIN GLUTEN

Picos sin gluten ud	1,50
Mollete artesano sin gluten ud	4,50



DEL CAMPO A LA MESA

AGUACATE VEGANO

6,00

Aguacate rebozado en semillas, piriñaca gaditana, cebolla morada, rabanito, cilantro y lima.

ENSALADA VERDE

9,00

Lechuga de temporada, brotes tiernos, rúcula, calabacín, queso azul, nueces y peras, aderezada con vinagreta de hibisco.

ENSALADILLA DE LA DOLORES

6,50 | 12,00

Tradicional con mayonesa casera de huevos ecológicos, patatas de Sanlúcar, pimientos asados, zanahorias encominás y melva canutera.

PEPINO & GAMBA BLANCA

13,80

Aliño de pepino fresco encurtido y espinacas, vinagreta de sésamo al jerez, cacahuetes, cilantro y gamba blanca.

NARANJAS & BACALAO AHUMADO

14,50

Ensalada de naranjas ecológicas del Viso del alcor, lomos de bacalao ahumado, aderezo de manzana, jengibre y apio, rúcula, cebolla roja y dátiles.

VERDURAS ECOLÓGICAS DE TEMPORADA

14,00

Verduras de temporada del huerto a tu mesa, cosechadas en su punto y cocinadas con cariño.





HOY VOY A COMER BIEN

GUISO DEL DÍA

18,00

Olla tradicional Andaluza de verduras ecológicas y legumbres cocinada a fuego lento.

HUEVOS ROTOS ECOLÓGICOS

16,00

De gallinas criadas en libertad, patatas a lo pobre de Sanlúcar, pochado de cebollas dulces, jamón ibérico y tartuffata

POLLO ANDALUSÍ

18,00

Pechuga cocinada a baja temperatura con ajo y jengibre, quinoa salteada a la canela, dátiles, salsa de rass el hanout y hoja de pastela

ARROZ DE DOÑANA CON TORO GUISADO

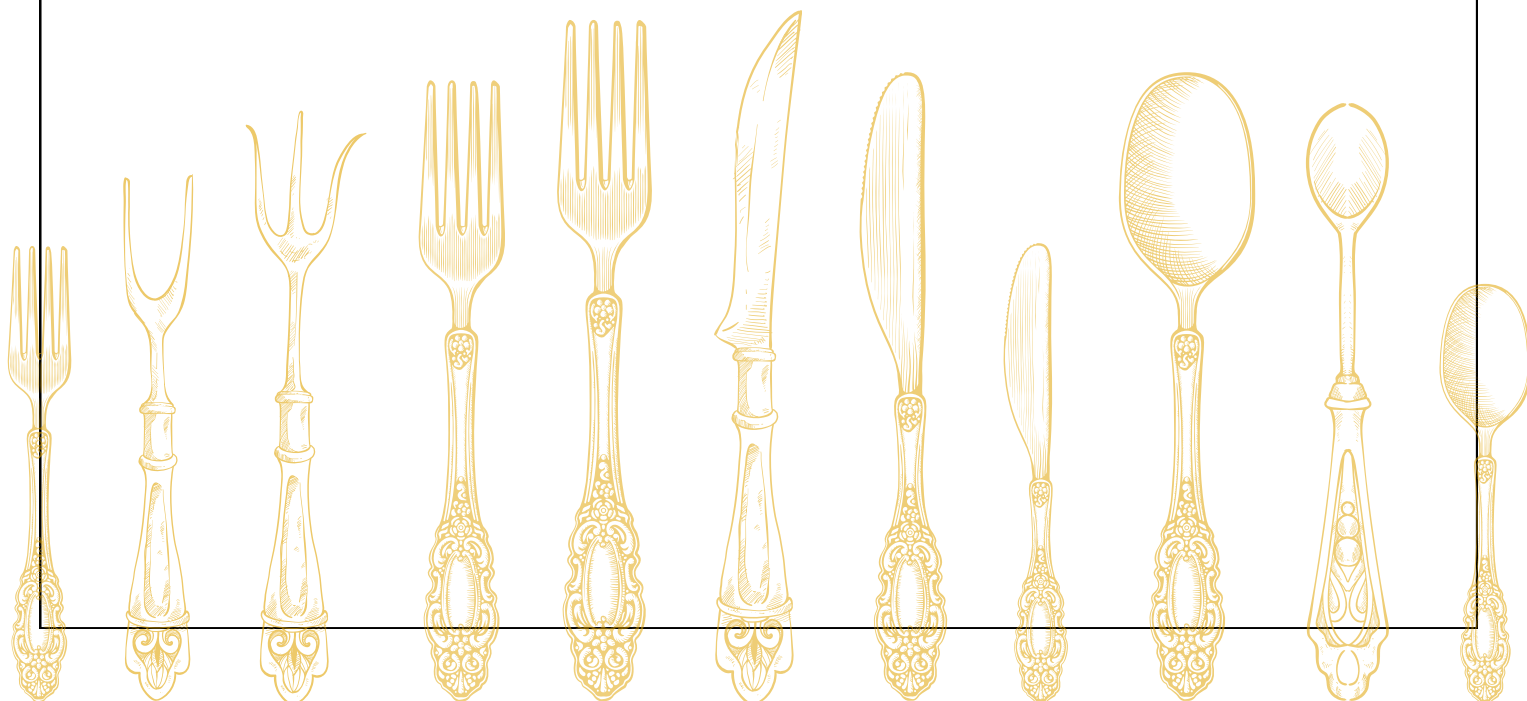
24,00

Arroz redondo de las marismas de Isla Mayor, guisado con toro ecológico local criado en libertad, y verduras ecológicas del tiempo.

PRESA IBÉRICA & BERENJENAS

19,90

Presa de cerdo ibérico criado en libertad del Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla. con berenjenas en salsa de vino dulce Abuelo Rafael y pique de gochujang





COMBINADOS

GINEBRA

Roku	9,00
Monkey 47	13,00
Nordes	9,50
Hendrick's	9,00
500 Noches	10,00
Puerto de Indias	9,00

WHISKY

Jack D. Gentleman	10,00
Etiqueta negra	9,50
Glenfiddich 12	11,00
Macallan 12	15,00

VODKA

Greygoose	11,00
Absolut	9,00
Belvedere	13,50
	10,00

RON

Barceló Imperial	10,00
Heredero	12,00
Diplomático res. 12	11,50
Habana sel Maestros	12,00
Zacapa 23	14,00

LICOR

Brandy S.G.R ed. Dalí	12,50
Orujo/Pacharán/Anís	5,00
Licor limones verdes	5,00
Bayleis/l. Mostachones	5,00
Tequila reposado	7,50

TARTAS Y POSTRES

FRUTA ECOLÓGICA	5,50
plato de fruta preparada	

CHÍA REPOSADA	5,50
arándanos, kiwi y coco SG SL	

PAN PERDIDO	6,50
torrija de leche, crema y fruta roja	

FLAN CREMOSO	6,00
ecológico de huevo y vainilla, con crema y arándanos SG SL	

TARTA DE CHOCOLATE	6,50
negro 70 % SG	

TARTA DE LIMÓN	6,50
galleta y merengue SG SL	

TARTA DE QUESO	7,50
horneada SG	

**Sin gluten (SG) Sin Lactosa (SL)*

CAFÉS ECOLÓGICOS

Sólo, leche, manchado	1,80
Capuchino o mokka	3,00
Opera: vainilla & caramelo	3,50

INFUSIONES

Tisana de hierbas & tés	1,80
Chai latte	2,80
Matcha latte	3,50



non stop cooking

APPETIZERS

Vermú	3,50
Palo cortado venenciado	4,50
Glass of manzanilla	3,50
Glass of ancestral	5,50
Aperol spritz	7,50
Tinto de verano	3,30
Sevillian Rebujito	3,50
Sangría jar 750 ml	16,00

MOKTAILS NON ALCOHOL

LIMONADE	3,00
Homemade with organic lemons and mint	

NARANJADA MOCK	3,00
Organic orange juice, ginger syrup, honey, and soda	

LAVENDER FIZZ	5,00
Blueberries, roses, lavender jelly, roses, lemon, and soda.	

KIWI & CUCUMBER FZ	5,00
Cucumber juice, kiwi, ginger syrup, lemon, and soda	

COCKTAILS

SUR GINGER SOUR	7,00
Whisky, ginger syrup and honey, lemon and meringue	

ANDALUSIAN	7,00
Jerez, rose water, strawberry slush, and Sprite	

TAPEO

OYSTERS ud	4,50
From Bahía de Cádiz Natural Park	

CAVIAR 15 gr	36,00
Ecologic Naccarii Rio frío. Granada	

SALMON MIMOSA 2 ud	3,60
Smoked, rossé eggs, and capers	

WHITE PRAWN 6 ud	12,00
Beurre blanc & Sherry wine	

RED TUNA & TOMATOES	7,80
Red tuna belly. Petaca Chico	

IBERIAN HAM	15,00
& Andalusian regañá 50 gr	

ARTISAN CHEESES	10,00 17,80
Tasting of four Andalusian cheeses handmade.	60 gr 120 gr

ARTESIAN BREAD UD

Hand-rounded wheat bun	3,50
Double-fermented loaf	4,50

NON GLUTEN

Gluten-free breadsticks 1 unit	1,50
Gluten-free muffins 1 unit	4,50



FROM THE FIELD TO THE TABLE

VEGAN AVOCADO

6,00

Avocado breaded in seeds, piriñaca from Cádiz, red onion, radish, cilantro, and lime.

GREEN SALAD

9,00

Seasonal lettuce, arugula, zucchini, blue cheese, walnuts, and pears, dressed with hibiscus vinaigrette.

DOLORES SALAD

6,50 | 12,00

Traditional with homemade mayonnaise made from free-range eggs, Sanlúcar potatoes, roasted peppers, pickled carrots, and mackerel.

CUCUMBER & WHITE PRAWN

13,80

Fresh pickled cucumber and spinach salad, sherry sesame dressing, peanuts, cilantro, and white prawn.

ORANGES & SMOKE COD FISH

14,50

Organic orange salad from Viso del Alcor, smoked cod fillets, dressing of apple, ginger, and celery, arugula, red onion, and dates.

ORGANIC SEASONAL VEGETABLES

Seasonal vegetables from the garden to your table, harvested at the right time and cooked with care. 14,00





TODAY I'M GOING TO EAT WELL

STEW OF THE DAY

18,00

Traditional Andalusian pot of organic vegetables and legumes cooked slowly.

ORGANIC BROKEN EGGS

16,00

From free-range hens, poor man's potatoes from Sanlúcar, poached sweet onions, Iberian ham, and tartuffata.

ANDALUSIAN CHICKEN

18,00

Chicken breast cooked at low temperature with ginger and garlic, quinoa sautéed with cinnamon, rass el hanout sauce, dates and "pastela".

DOÑANA RICE WITH STEWED BULL

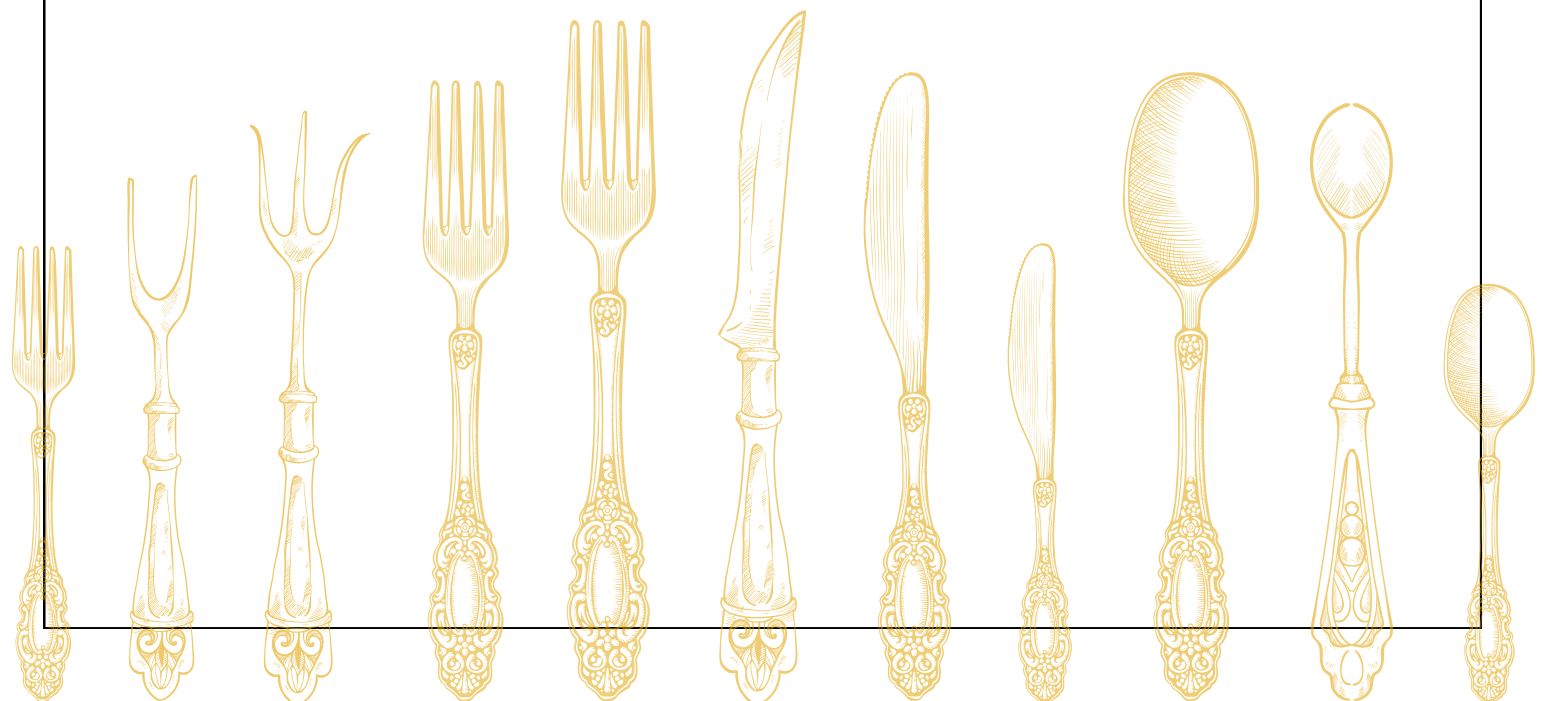
24,00

Round rice from the marshes of Isla Mayor, stewed with local free-range organic bull, organic and seasonal organic vegetables.

IBERIAN PORK "PRESA" & EGGPLANTS

19,90

Iberian free-range pork "presa" from Sierra Norte de Sevilla Natural Park, with eggplants stewed in Abuelo Rafael sweet wine sauce and spicy gochujang.





DISTILLED SPIRITS

GIN

Roku	9,00
Monkey 47	13,00
Nordes	9,50
Hendrick's	9,00
500 Noches	10,00
Puerto de Indias	9,00

WHISKY

Jack D. Gentleman	10,00
Etiqueta negra	9,50
Glenfiddich 12	11,00
Macallan 12	15,00

VODKA

Greygoose	11,00
Absolut	9,00
Belvedere	13,50
	10,00

RON

Barceló Imperial	10,00
Herederó	12,00
Diplomático res. 12	11,50
Habana sel Maestros	12,00
Zacapa 23	14,00

LIQUOR

Brandy S.G.R ed. Dalí	12,50
Orujo/Pacharán/Anís	5,00
Green lemons liquor	5,00
Bayleis/l. Mostachones	5,00
Tequila reposado	7,50

DESSERTS AND CAKES

ORGANIC FRESH FRUIT	5,50
prepared fruit plate SG SL	

CHÍA PUDDING	5,50
berries, kiwi, coconut, vanilla	

FRENCH TOAST	6,50
milk torrija, cream and red fruits	

CRÉME CARAMEL	6,00
organic egg & vanilla, cream and berries SG SL	

CHOCOLAT CAKE	6,50
black 70 % SG	

LEMON PIE	6,50
biscuit and meringue SG SL	

CHESSE CAKE	7,50
baked in the oven SG	
<i>*gluten free (SG) Lactosa free (SL)</i>	

ECOLOGIC COFFEE

Black, milk, Americano	1,80
Capuchino or mokka	3,00
Opera: vanilla & caramel	3,50

INFUSIONS

Herbal tea & eco tea	1,80
Chai latte	2,80
Matcha latte	3,50



Sevilla

Sevilla



Sevilla