



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 crema

ANDALUSIAN

7,00
Jerez, agua de rosas, granizado de fresas y Sprite

TAPEO

OSTRAS ud

4,50
de acuicultura sostenible en el estero milenario Parque Natural de la Bahía de Cádiz

BLINIS CAVIAR 15 gr

36,00
ecológico y local, variedad Naccarii origen Riofrío. Granada servido con blinis caseros SG SL

MIMOSA DE SALMÓN 2 ud

4,60
ahumado, huevos rossé y alcaparras

EMPANADILLA VAGA

7,80
de mormo de atún rojo de almadraba. Petaca Chico

JAMÓN IBÉRICO

15,00
cortado a cuchillo sobre regañá andaluza 50 gr

QUESO ARTESANO

12,00
ecológico semicurado de Cabra de raza Payoya 60 gr. El Gazul

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 | 10,00

Aguacate malagueño de Coín, rebozado en semillas, piriñaca gaditana, cebolla morada, col encurtida, rabanito, cilantro y lima.

ENSALADILLA DE LA DOLORES

6,50 | 12,00

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

NARANJAS & BACALAO AHUMADO

14,50

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

ACELGAS CON MAJAO

14,00

Acelga fresca hervida sobre majao andaluz de almendras fritas en aceite de oliva virgen extra ecológico, vinagre de Jerez y garbanzos tostados

VERDURAS ECOLÓGICAS DE TEMPORADA

14,00

Verduras de temporada del huerto a tu mesa, cosechadas en su punto y cocinadas con cariño. Pregunte qué han cosechado hoy.





HOY VOY A COMER BIEN

GUISO DEL DÍA

18,00

Olla tradicional Andaluza de verduras y legumbres ecológicas 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 de pollo local del Viso del Alcor, cocinada a baja temperatura con ajo y jengibre, quinoa salteada a la canela, dátiles, salsa de rass el hanout y crujiente lámina de pastela

ARROZ CAMPERO DE DOÑANA

24,00

Arroz redondo de las marismas de Isla Mayor, guisado con sofrito, pollo de campo y cerdo ibérico de la sierra de Huelva criado en libertad con verduras ecológicas de temporada

MOGOTE IBÉRICO

19,90

Pieza de cabeza y presa de cerdo ibérico de la sierra de Huelva criada en montanera, cocinada en su jugo a baja temperatura, salsa de vino dulce Abuelo Rafael, acelga hervida con sésamo y parmetier de patatas de Sanlúcar





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

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 frutos rojos

FLAN CREMOSO

6,00

de huevos ecológicos, receta ancestral de mi abuela, servido con crema y arándanos SG SL

TARTA DE CHOCOLATE

6,50

negro 70 % con cobertura ganache SG

TARTA DE QUESO

7,50

al horno 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 cream	

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

TAPEO

OYSTERS ud	4,50
sustainable aquaculture of the Bay of Cádiz Natural Park	

BLINIS CAVIAR 15 gr	36,00
Organic and local, Naccarii variety from Riofrío. Granada. Served with homemade blinis. SG SL	

SALMON MIMOSA 2 ud	4,60
Smoked salmon, boiled rossé eggs, and capers	

RED TUNA & TOMATOES	7,80
Wild red tuna, sustainably caught using ancestral fishing techniques. Petaca Chico	

IBERIAN HAM	15,00
& Andalusian regañá 50 gr	

ARTISAN CHEESES	12,00
Organic semi-cured Payoya goat cheese. El Gazul 60 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 | 10,00

Avocado from the coast of Malaga, with seeds, fresh vegetables, red onion, radish, cilantro, and lime.

DOLORES SALAD

6,50 | 12,00

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

ORANGES & SMOKE COD FISH

14,50

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

CHARD WITH ANDALUSIAN MAJAO

14,00

Fresh boiled chard served over a traditional Andalusian majao made with fried almonds in organic extra virgin olive oil, Sherry vinegar, and toasted chickpeas.

ORGANIC SEASONAL VEGETABLES

14,00

Seasonal vegetables from the garden to your table, harvested at the right time and cooked with care. Ask what they have harvested today.





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

Fried eggs from free-range hens, 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 COUNTRY-STYLE RICE

24,00

Local rice from the marshlands of Isla Mayor, slow-cooked with a traditional tomatoe sofrito, free-range farm chicken, and free-range Iberian pork from Huelva, with seasonal organic vegetables.

IBERIAN MOGOTE

19,90

Iberian pork from Huelva, slow-cooked in its own juices at low temperature. Served with Abuelo Rafael sweet wine sauce, boiled chard with sesame, and Sanlúcar potato parmentier.





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
Made with organic eggs, using my grandmother's ancestral recipe, served with cream and blueberries	
SG SL	

CHOCOLAT CAKE	6,50
black 70 % SG	

CHESSE CAKE	7,50
baked in the oven SG	

**gluten free (SG) Lactosa free (SL)*

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