

AL LADO

NAVIDAD 2023 | MENÚ GRUPOS 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Burrata con selección de tomatitos fritos, pesto rojo y rúcula
Ensaladilla de gambas al ajillo
Tabla de Ibéricos

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de lubina asado con salteado de verduritas y mango
ó
Carrillada de cerdo ibérico al oloroso con patatas bastón

POSTRE

Tarta de queso con mermelada de fresa especiada

BODEGA

Vino blanco Bassa, D.O. Rueda
Vino tinto Márquez y Bengoa, D.O. Ca. Rioja
Manzanilla
Agua mineral, cerveza, refresco

55

Precio en euros, por persona. IVA incluido. Bebidas incluidas.
Entrantes para compartir servidos al centro · 1 plato por cada 3 comensales.
Plato principal a elegir previamente (menú cerrado)
En caso de alergias o intolerancias alimentarias, rogamos consulte a nuestro personal.



AL LADO

NAVIDAD 2023 | MENÚ GRUPOS 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tartar de atún rojo de Almadraba, fruta de la pasión y shiracha con mousse de aguacate

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Chocos de Huelva fritos con mahonesa cítrica y lima

PRINCIPAL A ELEGIR

Salmón al horno con crema, espinacas baby y tomate cherry

ó

Lomo bajo de vaca gallega con patatas bastón y pimientos de Padrón

POSTRE

Hojaldre de manzana caliente con helado de vainilla

BODEGA

Vino blanco Bassa, D.O. Rueda

Vino tinto Márquez y Bengoa, D.O. Ca. Rioja

Manzanilla

Agua mineral, cerveza, refresco

65

Precio en euros, por persona. IVA incluido. Bebidas incluidas.
Entrantes para compartir servidos al centro · 1 plato por cada 3 comensales.
Plato principal a elegir previamente (menú cerrado)

En caso de alergias o intolerancias alimentarias, rogamos consulte a nuestro personal.



Restaurante AL LADO

Álvarez Quintero, 45. Sevilla · Tel. 954 561 020 · www.emecatedralmercet.com

AL LADO

NAVIDAD 2023 | MENÚ GRUPOS 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota
Tabla de quesos de la tierra
Gamba blanca de Huelva cocida

PRINCIPALES

Tartar de salmón noruego con manzana, cítricos y emulsión de eneldo
Bottoni relleno de berenjena y queso, con salsa de tomate de Los Palacios, burrata y basilico
Solomillo de ternera rossini

POSTRE

Brownie de chocolate y frutos secos con helado

BODEGA

Vino blanco Guitián Godello, D.O. Valdeorras
Vino tinto P. Pérez 2019, D.O. Ribera del Duero
Manzanilla
Agua mineral, cerveza, refresco

80

Precio en euros, por persona. IVA incluido. Bebidas incluidas.
Entrantes para compartir servidos al centro · 1 plato por cada 3 comensales.
En caso de alergias o intolerancias alimentarias, rogamos consulte a nuestro personal.

