

M E N U

P A R A C O M E N Z A R

Anchoa del Cantábrico 00 sobre pan y berenjena a la llama. **3.50 ud.**

Paté de pollo de corral con gelatina de Sauternes. **8.00**

Queso de cabra Florida sevillana con compota de zanahoria y nueces. **10.00**

Croquetas El Disparate. **9.50 (5 ud)**

E N T R A N T E S F R Í O S

Sopa de cereza con mojama, queso fresco y huevo. **8.00**

Aliño de tomates con sandía, sardina ahumada y albahaca. **12.50**

Carpaccio de alcachofa con parmesano, cecina y pistacho. **15.00**

Aliño de remolachas ecológicas y bacalao ahumado. **15.00**

Salmón marinado con huevo de codorniz y espuma de aguacate. **15.00**

E N T R A N T E S C A L I E N T E S

Huevos estrellados el Gallinero de Sandra. **11.00**

Arroz cremoso de vegetales, colitas de gamba y mantequilla trufada. **15.00**

Pincho de secreto con couscous de verduras. **11.00 - 2 ud.**

P E S C A D O S

Lomo de bacalao confitado con pisto de verdura ecológica. **18.00**

Pescado de mercado con setas, pak choi y vinagreta de soja/jengibre. **18.00**

Pescado de mercado con calabaza, judía verde y jamón ibérico. **18.00**

C A R N E S

Carrillera ibérica bourguignon con puré de raíz de perejil y edamame. **15.00**

Magret de pato con espinacas a la crema. **15.00**

Kofta de cordero con hummus libanés y berenjena. **15.00 - 4 ud**

Costilla de cordero con parmentier y mostaza de hierbas. **21.00**

Entrecot de ternera con patatas fritas y padrones. **20.00**

P O S T R E S

New York Cheesecake con arándanos y frambuesas. **6.00**

Brownie de chocolate y naranja sevillana. **6.00**

Mango avión. **6.00**

¿Te apetece una copa en nuestro R O O F T O P ?

R E F R E S C O S Y C E R V E Z A S

Agua natural 1.90

Agua gas San Pellegrino 2.80

Refrescos 1.90

Tinto de verano 2.80

Caña Cruzcampo 1.90

Cruzcampo doble 3.70

Heineken 0,0% 2.50

Heineken 3.50

Águila sin filtrar 3.50

La Rubia 18/70 3.50

Cruzcampo Gran Reserva 4.00

Alameda de Hércules, 11. Sevilla - 41002

+34 680 127 413

disparatesevilla@gmail.com

www.somoseldisparate.com

M E N U

e n g

T O B E G I N W I T H

Anchovy from the Cantabrian Sea 00 on bread and flame roasted aubergine. **3.50/unit**

Free range chicken pâté with Sauternes' gelatin 8.00

Sevillian Florida goat cheese with carrot compote and walnuts. **10.00**

Croquettes El Disparate. **9.50 - 5 units**

C O L D S T A R T E R S

Cherry soup with mojama (tuna jerky), fresh cheese and egg. **8.00**

Tomato salad with watermelon, smoked sardine and basil. **12.50**

Artichoke carpaccio with Parmesan cheese, jerky and pistachio. **15.00**

Organic beetroot and smoked cod salad. **15.00**

Marinated salmon with quail egg and avocado foam. **15.00**

H O T S T A R T E R S

The famous broken eggs El Gallinero de Sandra. **11.00**

Creamy rice with vegetables, shrimp tails and truffled butter. **15.00**

Pork cut on skewer with vegetables couscous. **11.00 - 2units**

F I S H

Confit cod loin with organic vegetables ratatouille. **18.00**

Market fish with mushrooms, pak choi and soy/ginger vinaigrette. **18.00**

Market fish with pumpkin, green beans and Iberian ham. **18.00**

M E A T

Iberian pork cheek bourguignon with parsley root purée and edamame. **15.00**

Duck magret with creamed spinach. **15.00**

Lamb kofta with Lebanese hummus and aubergine. **15.00 - 4 units**

Lamb cutlet with parmentier and herbal mustard. **21.00**

Beef entrecôte with French fries and peppers. **20.00**

D E S S E R T S

New York cheesecake with blueberries and raspberries. **6.00**

Chocolate brownie and Sevillian orange. **6.00**

Plane mango. **6.00**

Would you like a drink on our R O O F T O P ?

D R I N K S A N D B E E R S

Still water 1.90

Sparkling water San Pellegrino 2.80

Soft drinks 1.90

Tinto de verano 2.80

Cruzcampo 1.90

Cruzcampo double 3.70

Heineken 0.0% 2.50

Heineken 3.50

Águila (Unfiltered) 3.50

La Rubia 18/70 3.50

Cruzcampo Gran Reserva 4.00

Alameda de Hércules, 11. Sevilla - 41002

+34 680 127 413

disparatesevilla@gmail.com

www.somoseldisparate.com