

# NOVO BACALAO

COCINA DE AYER Y HOY

## Aperitivos

Fino La Ina de Lustau		C	2.5
Manzanilla Papyrusa de Lustau			2.8
Vermut de Lustau			3.9
Amontillado NPU de Romate			4

## Entrantes

	T	P
Salmorejo cremoso de tomate con jamón ibérico de bellota	4	10
Ensaladilla de langostinos	4	11.9
Jamón ibérico de bellota	4.5	18
Selección de quesos con denominación de origen	4	13.9
Láminas de bacalao con almendras	4.5	13.9
Anchoas del Cantábrico extra		16.9
Foie de pato de elaboración propia		15.9
Patatas bravas con langostinos al ajillo	4.5	11.9
Bacalao dorado		15
Albóndigas de presa ibérica de bellota al amontillado	4.5	13.9

## De la Huerta

Ensalada de láminas de bacalao y aguacate	5	14.5
Ensalada de lechuga viva con pulpo, langostinos picantes y salsa tzatziki		15
Ensalada de naranja con bacalao y salmorejo de naranja	5	14
Alcachofas a la parrilla		16

## Frituras de Bacalao

Tacos		16
Pavías	3.5	12.9
Tortillitas	3.5	12.9
Croquetas	3.9	12.9
Degustación de nuestras frituras (Una unidad de taco, pavía, tortillita y croqueta)		8 P.P.

### RESTAURANTE - TAPAS

Plaza Ponce de León, 15 - 41003 Sevilla  
T. (+34) 954 21 66 70

### EVENTOS

T. (+34) 664 34 62 78 [info@elbacalao.es](mailto:info@elbacalao.es)



[www.elbacalao.es](http://www.elbacalao.es)



# NOVO BACALAO

COCINA DE AYER Y HOY

## Arroces

	T	P
Arroz negro con alioli	4.8	13.9
Arroz con bacalao (Mín. 2 pax)		17 P.P.
Paella de la mar (Mín. 2 pax)		18 P.P.
Risotto de bacalao, hongos y aceite de trufa blanca	4.8	13.9

## Nuestros Bacalao

Bacalao con tomate	3.5	18.9
Bacalao a la brasa de encina		18.9
Bacalao al pil pil		18.9
Bacalao al perfume de ajos confitados con una base de tomate casero	5	18.9
Bacalao a la bilbaína		18.9
Cocochas de bacalao al pil pil		18.9
Ravioli de brandada de bacalao a la napolitana	5	14

## Carnes a la brasa de encina

Solomillo ibérico de bellota a la pimienta verde	4.5	15.9
Presa ibérica de bellota		16.9
Solomillo de vaca Frisona Gallega		22.5

## RESTAURANTE - TAPAS

Plaza Ponce de León, 15 - 41003 Sevilla  
T. (+34) 954 21 66 70

## EVENTOS

T. (+34) 664 34 62 78 [info@elbacalao.es](mailto:info@elbacalao.es)



[www.elbacalao.es](http://www.elbacalao.es)



# NOVO BACVLAO

COCINA DE AYER Y HOY

## Postres

	P
Cóctel de sorbete de cítrico con hierbabuena	5.5
Carrot cake	6
Torrija de bizcocho de almendra con helado de canela	6
Parfait de chocolate con helado de vainilla macadamia	6
Tarta de almendra a la uva de Pedro Ximénez	6
Coulant de chocolate con helado de vainilla brownie	6

## Vinos para Postres

	C
Vino de naranja D.O. Condado de Huelva	3.9
Cream East India Solera de Lustau	4.2
Peach brandy de Barbadillo	5

Pan y picos artesanales	1 € P.P.
Pan y picos artesanales en mesa	1.2 € P.P.
Pan, picos y aperitivo en mesa	2 € P.P.
Pan y picos sin gluten	3 € P.P.

Si tienes alguna alergia / intolerancia, no dudes en consultarnos para realizar las variaciones precisas y adaptar los platos elegidos a tus necesidades

10 % I.V.A. Incluido

## RESTAURANTE - TAPAS

Plaza Ponce de León, 15 - 41003 Sevilla  
T. (+34) 954 21 66 70

## EVENTOS

T. (+34) 664 34 62 78 [info@elbacalao.es](mailto:info@elbacalao.es)



[www.elbacalao.es](http://www.elbacalao.es)

