

# PALACIO 7 BALCONES

SEVILLA

Menú coctel  
2023\_

fríos

1. BLINIS DE SALMÓN AHUMADO CON Salsa DE ENELDO\_
2. MINI PEPINO CON CREMA DE QUESO BLANCO Y HUEVAS DE JENGIBRE\_
3. ESFERIFICACIÓN DE ACEITE DE OLIVA\_
4. PERLA DE MOZZARELLA CON TOMATE SECO Y PESTO\_
5. JAMÓN IBÉRICO 5 J\_
6. DADOS DE SALMÓN CON CREMA DE ENELDO\_
7. QUESO MANCHEGO CURADO CON FRUTAS DESECADAS\_
8. NIDOS DE CHANGURRO\_
9. TARTAR DE GUACAMOLE Y TOMATE\_
10. STEAK TARTAR\_
11. CEVICHE DE LUBINA SOBRE LIMA\_
12. COGOLLITOS CON ROQUEFORT Y NUECES\_
13. CRUJIENTE DE MERMELADA AMARGA SEVILLA CON QUESO AZUL\_
14. TRUFAS DE QUESO BLANCO CRUJIENTES\_
15. ATÚN MARINADO SOBRE PAN DE ALGAS\_
16. PICADILLO DE LANGOSTINOS\_
17. HUEVOS DE CODORNIZ RELLENOS DE ATÚN\_
18. ENSALADILLA RUSA\_
19. TOSTA DE SARDINA AHUMADA SOBRE MANGO\_
20. SALMOREJO ANDALÚZ\_
21. PASTEL DE ESPÁRRAGOS DE ARANJUEZ\_
22. TOSTA DE FOIE CON MERMELA



*Ceviche de lubina sobre lima.*



*Dados de salmón con salsa de eneldo.*



*Mini pepinos con crema de queso y huevas de salmón.*

## calientes

1. PINCHOS DE PULPO A LA GALLEGA\_
2. GAMBAS REBOZADAS\_
3. TOAST DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADO\_
4. CAZUELITA DE GARBANZOS CON ESPINACAS\_
5. CAZUELITA DE ARROZ MELOSO DE MARISCO\_
6. MINI TORTILLA DE PATATAS CON ALI-OLI\_
7. PULARDA EN SALSA AGRIDULCE CON PASAS\_
8. CARRILLADA EN SALSA\_
9. CAZUELA DE CARNE CON TOMATE\_
10. SOLOMILLO DE TERNERA EN SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA\_
11. BOLITAS DE TERNERA EN SALSA DE CEBOLLA Y ANACARDOS
12. MINI CROQUETAS DE JAMÓN\_
13. TOAST DE HUEVO DE CODORNIZ TRUFADO
14. DADOS DE MERLUZA EN ADOBO\_
15. TIRAS DE BERENJENAS FRITAS\_
16. MINI ROLLITOS DE PRIMAVERA CON SALSA VIETNAMITA\_
17. URTA A LA ROTEÑA\_
18. MINI CALABACINES CON PISTO\_
19. SOLOMILLO AL WHISKY\_
20. MAGRET DE PATO SOBRE PAN DE CRISTAL\_

## postres

1. TRUFAS DE CHOCOLATE\_
2. TARTALETAS DE LIMÓN CON FRAMBUESAS\_
3. TOCINOS DE CIELO\_
4. PETIT CHOUX DE CHOCOLATE Y CREMA\_
5. BROCHE DE FRUTA DE TEMPORADA\_



*Pincho de pulpo a la gallega.*



*Solomillo de ternera en salsa de mostaza.*

## bebidas

**MARQUÉS DE RISCAL\_** VINO BLANCO (DO) RUEDA

**RAMÓN BILBAO\_** VINO TINTO (DO) RIOJA

**SECOS\_** VINO FINO TIO PEPE Y MANZANILLA LA GUITA.

**GENEROSOS\_** VINO ALFONSO OLOROSO.

**BEBIDAS\_** CERVEZA, CERVEZA SIN ALCOHOL, BEBIDAS CARBONATADAS,  
ZUMOS NATURALES, AGUA MINERAL Y AGUA CON GAS.

**CAFÉ Y TÉ\_** SERVICIO DE CAFÉ Y TE DESPUÉS DEL CÉCTEL.



**PRECIO COCTEL\_** *58,50 €*

