

Para empezar

Ensaladilla de gambas

La clásica que nunca falla, cremosa y con marisco fresco.

Aliño de patatas con melva

No arreglará tus problemas, pero sí tu día.

Aliño de zanahorias

Como las hacía tu abuela, pero sin que tengas que pelarlas tú.

Salmorejo con huevo y jamón

Una cucharada y te sentirás en un patio andaluz con la brisa de primavera.

Ensalada de tomate, burrata y tomate seco

Como un verano en Italia, pero sin salir de Sevilla.

Daditos de salmón marinados

Si te apetece algo elegante sin complicaciones, lleno de sabor a mar.

Patatas bravas

Con su salsa justa para darte alegría en el paladar.

Croquetas de jamón

Crujientes por fuera, cremosas por dentro. Ojo, desaparecen antes de que te des cuenta.

Buñuelos negros de bacalao con alioli

Un bocado esponjoso con un alioli que lo lleva al siguiente nivel.

Flamenquín de melva, york, queso y piquillo

Un bocado que no esperabas, pero que no olvidarás.

Lagrimitas de pollo

Crujientes y jugosas. Si vienes con niños, vuelan.

Tortillitas de bacalao

Con el sabor a bacalao de toda la vida. No sabrás si comerlas o enmarcarlas.

Pavías de bacalao

Tan sevillanas como una tarde de primavera en el barrio de Santa Cruz.

Gyoza de pollo y verduras

Un guiño a lo exótico, con el equilibrio perfecto entre jugosidad y crujiente.

Chicharrones

De esos que empiezas picando "solo uno" y acabas sin dejar ni las migas.



Del mar a la mesa

Coquinas de Huelva

Perfectas para esas charlas de terraza que se alargan con una copa de vino.

Gallo San Pedro

No canta al amanecer, pero en la plancha es imbatible.

Huevas de merluza

Suaves, delicadas y con una textura que se funde en la boca.

Boquerones en adobo

Crujientes, sabrosos y con ese adobo que engancha. En Sevilla son religión.

Boquerones fritos

El sabor de la costa andaluza en cada bocado.

Calamares de potera fritos

Crujientes por fuera, tiernos por dentro. Se deshacen en la boca... y en la mesa.

Chipirones a la plancha con salsa verde

Tiernos, jugosos y con una salsa que realza todo su sabor



***pregunta por el pescado del día**

www.rafaelruizrestaurante.com



Guisos y elaborados

Patatas fritas con 2 huevos ecológicos fritos y chistorras

Juzga por ti mismo o misma.

Patatas fritas con 2 huevos ecológicos fritos y chistorras

Para chuparse los dedos.

Atún rojo en tomate

De los guisos que te hacen cerrar los ojos al primer bocado.

Bol de patatas fritas

Para los que creen que las patatas fritas no son una guarnición, sino un derecho.

Cachopo de ternera relleno de queso roquefort, jamón y piquillo

Tan grande como tus ganas de probarlo.

Torrezno de Soria

Totalmente adictivos.

Presa ibérica de bellota

Teletransportación absoluta a la dehesa.

Costillas de cerdo confitadas con salsa BBQ

Tan tiernas que la carne se cae sola del hueso. La salsa BBQ pone el resto.

Hamburguesa de vacuno con bacón y queso

180 gramos de sabor.

Carrillada ibérica de bellota en salsa

Guisada a fuego lento. No necesita más explicación. Simplemente, pruébalas.

Brioche relleno de jarrete, rúcula y queso gratinado

Exótico, cremoso y con un toque que sorprende.

Brioche relleno de pollo al curry, humus, cebolleta y picada de avellanas

Explosión de sabores en un pan brioche.

Solomillo de cerdo al whisky

El plato perfecto para mojar pan sin vergüenza.

Menudo de ternera

Un guiso de los que ya no se ven. Con sabor a domingos en familia.

Flor de alcachofas con salsa de jamón y gambas

Si pensabas que las verduras no podían ser una fiesta, espera a probar esto.

Espinacas con garbanzos

Como las de la abuela, pero sin necesidad de negociar el postre para comértelas.

Riñones al jerez

Para los amantes de los sabores con carácter.

Canelón de carrillada y queso Idiazábal

Italia y España en un solo bocado.

Mousaka de berenjena y atún

Un viaje a Grecia sin moverte de la mesa.

Risotto de confit de pato

Para esos días en los que necesitas un capricho sin remordimientos.



Postres

Tocino de cielo

Dulce, sedoso y con siglos de historia en cada cucharada.

Tiramisú

Solo cuando llegue a la mesa descubrirás el secreto que esconde nuestra cafetera italiana.

Tarta de queso con frutos rojos

Un postre que ha unido más familias que una comida de domingo.

Tarta de queso al chocolate

Si la tarta de queso es un clásico, esta versión con chocolate la lleva al siguiente nivel.

Torrija de brioche caramelizada con crema pastelera y helado

Caramelizada por fuera, tierna por dentro y con el toque cremoso que la hace inolvidable.

Helado de dulce de leche o vainilla

Para los que saben que a veces un buen helado es el final perfecto.



Tu mesa te está esperando. No te quedes sin ella,
reserva en el 954415760

www.rafaelruizrestaurante.com

