



RESTAURANTE MORRISON'S

Nuestra bodega

- Jamón ibérico de bellota....19'00€
Selección de chacinas Ibéricas (caña de lomo, salchichón y chorizo)....15'00€
Anchoas *00*16'00€
Selección de quesos Afinados por el Chef....15'00€

Para empezar

- Lomo en orza con alioli de ajo asado y asadillo de pimientos....**Tapa-4'50€....Plato-9'00€**
Croquetas de jamón ibérico de bellota....**Tapa-4'50€....Plato-9'00€**
Fritura de cazón en adobo típico con alioli....**Tapa-5'50€....Plato-9'00€**
Bastoncitos de berenjena con miel de caña....**Tapa-4'00€....Plato-9'00€**
Flamenquín especial Sevilla Boutique....8'00€
Salmorejo cremoso con codorniz en escabeche....9'00€
Mollete de jamón ibérico de bellota....12'50€

Verde que te quiero verde...

- Ensalada de tomate ecológico con mozzarella de búfala, albahaca y vinagreta de mostaza, pasas y nueces....12'00€
Ensalada Templada (cogollos, juliana de pollo teriyaki, cracker, anchoas ahumada y salsa cesar....12'00€

MADE IN ITALY...

- Elija pasta corta "PENNE RIGATTE" O Pasta larga "TAGLIATELLE"11'50€
Con las clásicas salsas (NAPOLITANA O PESTO)
Pizzas (4 quesos y Margarita)....12'50€

NUESTRO " FAST GOOD"...

- Bikini tramezzini (jamón york braseado, queso cheddar)....10'50€
Sándwich club (pechuga de pollo, bacón, queso cheddar, tomate y mezclum)....10'50€
Special Burguer Sevilla Boutique 100% Ternera, queso cheddar, bacón, tomate y mezclum....12'50

Guisos...

- Crema de calabaza con naranja y azafrán....8'00€
Risotto de trigo con setas y trufa....10'00€
Sopa de puchero con su picadillo....7'50€

Pescados de nuestras costas y montaña...

- Pulpo asado con patata mortero emulsionado con AOVE y trigueros....17'00€
Lubina con salteado de verduritas....24'00€
Bacalao con pisto manchego y pimientos del padrón....16'00€

De nuestras dehesas...

- Solomillo de vacuno añejo, patata mortero, pimientos del cristal y trigueros....27'50€
Jarrete de cordero asado con trigo salteado, menta y pomelo....15'00€
Solomillo de cerdo ibérico con calabaza, nueces y piñones....16'00€

Algo dulce...

- Pionono, frutos rojos y helado de mandarina....7'50€
Tarta de manzana con helado de yogurt....7'50€
Brownie de chocolate, crumble, frutos rojos y helado de vainilla bourbon....7'50€
Degustación de helados....9'00€
Ensalada especial fruta de Temporada....8'00€

HORARIO: 13:00 A 15:30 & 20:00 A 23:00

IVA incluido. Carta de alérgenos a disposición de los clientes.