



RECOVECO

heritage food restaurant

Es restaurante Recoveco es un homenaje a la esencia de Sevilla, donde la tradición y la innovación se funden en un viaje gastronómico único.

Nuestro restaurante nace en el corazón del barrio de Santa Cruz, rodeado de callejuelas llenas de historia que inspiran cada uno de nuestros platos.

Nos enorgullece utilizar los mejores productos locales, cultivados con amor en las tierras de Andalucía, para crear una propuesta culinaria que rinde tributo a los sabores clásicos de la región.

Cada bocado es una celebración de la riqueza gastronómica de Sevilla. Cada visita a Recoveco es un viaje sensorial a través de la historia y la cultura sevillana, donde el tiempo parece detenerse mientras se saborea cada momento.



RECOVECO

heritage food restaurant

A Cuchillo

Jamón Bellota 100% Ibérico	27,00€
Lomito Bellota 100% Ibérico, 100€ Bellota	24,00€
Tabla De Quesos Nacionales Don Apolonio (Mezcla), Viriato (Oveja), Payoyo Y Payoyo Pimentón Acompañados De Nueces Y Pasas	19,00€

Compartir

Anchoa De Santoña En Aove Sobre Cama De Guacamole Y Pan Polar Con Mermelada De Tomate. (Precio Por Unidad)	3,50€
Caviar Riofrío 15 Gramos De Caviar Ecológico De Riofrío Con Blinis Y Crema Agría.	67,00€
Gambas Blancas (200 Gramos)	29,00€
Mini Pan Bao Con Pato Y Mahonesa De Ajo Negro (Precio Por Unidad. Pedido Mínimo 4 Unidades)	5,00€
Croquetas De Choco Y Gambón Con Mahonesa De Hierbabuena	16,00€

Compartir

Croquetas De Cola De Toro Con Mahonesa De Siracha	14,00€
Croquetas Variadas	16,00€
Ensaladilla De Gambón, Patatas Confitadas, Huevas De Mújol Rojo, Con Salsa De Mahonesa Casera Aromatizada Con Trufa	17,00€
Mini Hamburguesa De Atún En Pan De Plancton Elaborados En Nuestra Cocina, Lechuga De Mar, Huevo De Codorniz, Tomate Cherry Y Queso Cheddar. Acompañado De Patatas Fritas. (Precio por Unidad. Mínimo 2 Unidades)	12,00€
Taco De Adobo En Pan De Trigo Con Guacamole, Ajo Asado Y Mahonesa De Siracha Con Cebolla Encurtida. (Precio por Unidad. Mínimo 4 Unidades)	5,00€
Foie Casero Elaboradas En Nuestra Cocina, Con Tostas Para Untar, Confitura De Manzana Y Confitura De Tomate	19,00€

Servicio Pan y Aperitivo Por Persona 3,00€



RECOVECO

heritage food restaurant

Tallo Y Hoja

Tartar De Tomate Con Burrata Y Vinagreta De Pesto 17,00€

Tomate De Los Palacios Con Tronco De Bonito De Barbate Y AOVE 17,00€

Verduras De Temporada En Cinco Cocciones Plancha, Asada, A Baja Temperatura, Frita, Vapor 21,00€

Cuchara

Salmorejo Con Taquitos De Jamón Ibérico, Huevo De Codorniz Y Sorbete De AOVE 12,00€

Pappardelle Casero Con Ragú De Solomillo De Ternera Y Queso Parmesano. Ragú: Guiso De Carne De Solomillo De Ternera 18,00€

Arroz Atunero De Atún Rojo De Almadraba. (Precio Por Persona. Mínimo Para 2 Personas) 25,00€

Arroz Meloso De Perdiz 22,00€
(Precio Por Persona. Mínimo Para 2 Personas)

Arroz Con Carabineros 29,00€
(Precio Por Persona. Mínimo Para 2 Personas)

Pescado

Tartar De Corvina Con Vinagreta De Fruta De La Pasión, Perlas De Limón, Aguacate Y Huevas De Mújol 22,00€

Corvina De Conil Asada Sobre Alboronía Andaluza De Langostinos 24,00€

Ventresca De Corvina Asada En Su Jugo, Amontillado, Con Verduras De Temporada O Patatas 28,00€

Rodaballo Con Crema De Puerro, Salsa De Tinta De Calamar Y Habitas Estofadas 26,00€

Servicio Pan y Aperitivo Por Persona 3,00€



RECOVECO

heritage food restaurant

Trinches

Canutillos De Steak Tartar De Ternera Con Pepinillo, Alcachofas, Mostaza De Dijon Perrins Y Huevo Campero 24,00€

Chateaubriand De Ternera Con Patatas Fritas Y Pimientos Del Padrón 34,00€

T-bone Black Angus Acompañado de Patatas Asadas, Mazorca de Maíz 1,000Kg aproximadamente 89,00€
(La Carne De Angus Negro, O Black Angus, Una De Las Más Antiguas De Ganado Vacuno En El Mundo. Es Un Corte Muy Característico Por Su Forma De "T". Esta "T" Separa La Parte Del Solomillo De La Del Lomo, La Más Pequeña Es La Que Corresponde Al Solomillo)

Pluma Ibérica Con Yuca Frita, Alcachofa Y Mojo Verde 22,00€

Hamburguesa De Ternera 25,00€
(200Gr De Carne De Ternera Picada A Cuchillo Por Nuestro Chef Con Queso, Bacon, Huevo Frito, Lechuga, Tomate, Cebolla Y Patatas Fritas Con Pan Brioche Elaborado En Nuestra Cocina)

Atún

Atún Trinchado (Tarantelo) Con Tomate Concassé Y AOVE 28,00€

Sashimi De Ventresca Toro Con Wasabi, Jengibre Encurtido, Alga Wakame Y Salsa De Soja 27,00€

Tosta De Atún Marinado Con Alioli De Ajo Asado, Caviar De Ají Rojo Y Trufa 14,00€

Tartar De Atún (Lomo) Con Vinagreta De Yuzu Y Huevas De Salmón 23,00€

Tataki De Atún (Lomo) Macerado En Miso Dulce, Polvo De Aceitunas Negras Y Salteado De Wakame 24,00€

Tempura De Atún Con Algas Wakame Y Mahonesa De Wasabi 19,00€

Ventresca De Atún A La Brasa Con Patata Violeta, Perlas De Ají Y Bizcocho De Tomate Seco 29,00€

Atún Con Tomate, Huevo Campero Y Patatas Fritas 24,00€

Albóndigas Con Un Intenso Sabor A Atún Rojo De Almadraba, Cremosas Por Dentro Y Crujientes Por Fuera 22,00€

Servicio Pan y Aperitivo Por Persona 3,00€



RECOVECO

heritage food restaurant

Vegano

Hamburguesa De Legumbres Acompañada De Aguacate, Lechuga, Tomate Y Cebolla Caramelizada En Pan Brioche Elaborada En Nuestra Cocina 25,00€

Tartar De Tomate Vegano Con Hojas Verdes Y Vinagreta De Pesto 17,00€

Tomate De Los Palacios Con Aguacate y AOVE 17,00€

Verduras De Temporada En Cinco Cocciones (Vegano, Plancha, Asada, A Baja Temperatura, Frita, Vapor) 21,00€

Salmorejo Con Dados De Manzana Y Nueces 12,00€

Dulcería Casera

Todos los postres son de elaboración propia

Degustación De Postres (Tarta De Queso, Tarta De La Abuela Y Tocino De Cielo). (Mínimo Para 2 Personas) 10,00€

Torrija De Pan Brioche Elaborado En Nuestra Cocina Con Crema De Baileys, Café Y Helado De Vainilla 9,00€

Chocolate En Texturas (Mousse De Chocolate Con Leche Sobre Bizcocho De Chocolate, Bañado En Chocolate Negro Y Helado De Frutos Rojos) 8,00€

Tarta De La Abuela Con Galleta Y Chocolate 7,00€

Tarta De Queso Payoyo Con Helado De Yogur Búlgaro 7,00€

Tocino De Cielo Y Helado De Yogur Búlgaro 7,00€

Tartaleta De Frutas (Galleta De Almendra, Rellena De Compota De Manzana Y Fruta De Temporada) 8,00€

Helado (3 Bolas De Helado A Elegir Entre Estos Sabores: Vainilla/Macadamia/Chocolate/Mandarina/Turrón De Suchard/Grosella) 8,00€

Servicio Pan y Aperitivo Por Persona 3,00€



RECOVECO

heritage food restaurant

Menú Degustación Atunero

Atún Rojo Salvaje De Almadraba

Sashimi De Atún Con Vinagreta De Soja Y Yuzu

Tartar De Atún

Tosta De Atún Marinado

Kabayaki De Atún Y Cebolleta Fresca

Tataki De Atún Con Aceituna Negra

Atún Trinchado Sobre Tomate Concasse Y Aove

Atún En Salsa De Tomate Casera Y Huevo De Codorniz

Degustación De Postres:

Tarta De Queso, Tarta De La Abuela Y Tocino De Cielo

Precio Por Persona: 89€
(Iva Incluido)
Reserva Previa
Consulte Condiciones

Menú Degustación Recoveco

Ensaladilla De Gambón Con Aceite De Trufa

Tartar De Tomate Con Burrata Y Vinagreta De Pesto

Canutillo De Steak Tartar Tradicional De Solomillo De Ternera

Taco De Adobo

Mini Pan Bao De Pato Con Mahonesa De Ajo Negro

Corvina De Conil Asada Sobre Alboronía De Langostinos

Chateaubriand De Ternera A La Parrilla Con Trigo Y Salteado De Verduras.

Degustación De Postres:

Tarta De Queso, Tarta De La Abuela Y Tocino De Cielo

Precio Por Persona: 79€
(Iva Incluido)
Reserva Previa
Consulte Condiciones



RECOVERCO

heritage food restaurant

CARTA ALÉRGENOS RESTAURANTE														
	Cereales que contengan Gluten	Huevos y productos a base de huevo	Crustáceos y productos que incorporen crustáceos en su composición	Moluscos y productos a base de moluscos	Pescados y productos a base de pescado	Cacahuets y productos que incorporen cacahuete	Soja y productos que incorporen soja en su composición	Leche y todos sus derivados. Así como productos que incorporen soja en su composición	Frutos secos: almendras, avellanas, anacardos, pecanas, castañas, pistachos, macadamias, los derivados de frutos secos o productos que los incorporen en su composición	Apio y productos derivados	Mostaza y productos derivados	Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo	Altramuces y productos a base de altramuces	Dióxido de azufre y sulfitos cuando se encuentren en concentraciones superiores a los 10mg/kg ó 10mg/Litro
A CUCHILLO														
Jamón de bellota 100% ibérico														
Lomito Bellota 100% ibérico														
Tabla de quesos nacionales							X	X						
COMPARTIR														
Anchoa de Santoña en AOVE				X	X									
Caviar Riofrio	X				X		X							
Gambas blancas			X											
Mini pan bao con Pato y Mahonesa de ajo negro	X	X				X			X	X		X	X	
Croquetas de choco y gambón con mahonesa	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X	*	
Croquetas de cola de toro con mahonesa	X	X				X		X	X	X		X	*	
Croquetas variadas	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X	*	
Ensaladilla de gambón	X		X	X		X		X				X	*	
Mini hamburguesa de atún	X		X	X	X	X						X	X	
Taco de adobo	X		X	X	X	X		X				X	X	
Foie casero														X
Tallo y hoja														
Tartar de tomate						X	X	X	X	X	X	X	X	
Tomate de los Palacios con tronco de bonito			X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	
Verduras de temporada en cinco coccciones	X							X						
CUCHARA														
Salmorejo		X				X			X	X		X	X	X
Pappardelle casero con ragù de solomillo	X					X		X	X	X		X	X	X
Arroz atunero			X	X	X									X
Arroz meloso de perdiz										X				X
Arroz con carabinero			X	X	X		X			X				X



RECOVERCO

heritage food restaurant

CARTA ALÉRGICOS RESTAURANTE														
	Cereales que contengan Gluten	Huevos y productos a base de huevo	Crustáceos y productos que incorporen crustáceos en su composición	Moluscos y productos a base de moluscos	Pescados y productos a base de pescado	Cacahuetes y productos que incorporen cacahuete	Soja y productos que incorporen soja en su composición	Leche y todos sus derivados. Así como productos que incorporen leche en su composición	Frutos secos: almendras, avellanas, anacardos, pecanas, castañas, pistachos, macadamias, los derivados de frutos secos o productos que los incorporen en su composición	Apio y productos derivados	Mostaza y productos derivados	Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo	Altramuces y productos a base de altramuces	Dióxido de azufre y sulfitos cuando se encuentren en concentraciones superiores a los 10mg/kg ó 10mg/Litro
Pescado														
Tartar de corvina con vinagreta		X	X	X	X				X	X				X
Corvina de Conil asada sobre alboronía andaluza	X		X	X	X	X			X	X				X
Merluza a baja temperatura	X		X	X	X					X				
Ventresca de corbina	X		X	X	X					X				X
Rodaballo			X	X	X			X		X				X
Trinches														
Canutillos de Steak Tartar	X	X				X	X		X	X	X	X	X	X
Chateaubriand														
T-bone Black Angus														
Pluma ibérica con yuka frita										X		X	X	X
Hamburguesa de ternera	X	X				X		X				X	X	
Atún														
Atún trinchado			X	X	X									
Sashimi de Ventresca de Toro	X		X	X	X	X			X			X	X	
Tosta de atún y trufa	X		X	X	X	X			X			X	X	
Tartar de atún			X	X	X					X				
Tataki de atún	X		X	X	X	X			X	X				X
Tempura de atún	X	X	X	X	X	X					X	X	X	X
Ventresca de atún	X		X	X	X	X			X		X	X	X	X
Atún con tomate	X	X	X	X	X	X			X	X				X
Albóndigas de atún	X	X	X	X	X			X	X	X				X



RECOVERCO

heritage food restaurant

CARTA ALÉRGENOS RESTAURANTE														
	Cereales que contengan Gluten	Huevos y productos a base de huevo	Crustáceos y productos que incorporen crustáceos en su composición	Moluscos y productos a base de moluscos	Pescados y productos a base de pescado	Cacahuets y productos que incorporen cacahuete	Soja y productos que incorporen soja en su composición	Leche y todos sus derivados. Así como productos que incorporen soja en su composición	Frutos secos: almendras, avellanas, anacardos, pecanas, castañas, pistachos, macadamias, los derivados de frutos secos o productos que los incorporen en su composición	Apio y productos derivados	Mostaza y productos derivados	Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo	Altramuces y productos a base de altramuces	Dióxido de azufre y sulfitos cuando se encuentren en concentraciones superiores a los 10mg/kg ó 10mg/Litro
Dulcería														
Torrija	X	X				X		X	X			X	X	X
Chocolate en texturas	X	X				X	X	X	X			X	X	X
Coulant de chocolate	X	X				X	X	X	X			X	X	
Tarta de la abuela	X	X				X	X	X	X			X	X	
Tarta de queso	X	X				X	X	X	X			X	X	
Tocino del cielo	X	X				X	X	X	X			X	X	
Tartaleta de frutas	X	X				X	X	X				X	X	
Helado	X	X				X	X	X	X					
Vegano														
Hamburguesa de legumbres	X					X	X		X			X	X	
Tartar de tomate vegano							X			X	X			
Tomate de Palacios con aguacate							X			X	X			X
Verduras de temporada en cinco cocciones vegano	X					X			X			X	X	
Salmorejo con dados de manzana y nueces	X					X			X	X	X	X	X	X