



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.



RECOVERCO

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€

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 (Precio Por Persona. Mínimo Para 2 Personas)	22,00€
--	--------

ARROZ CIRCULAR: Este plato se elabora con arroz cultivado en el Delta del Ebro mediante un compost de alta calidad generado a partir del poso de café obtenido de las cápsulas de café recicladas en nuestros hoteles, en colaboración con Nespresso. Un proyecto de economía circular que contribuye a cuidar nuestro entorno. RECICLA.VIVE.VINCCI. Más info aquí



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

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€

Trinches

Canutillos De Steak Tartar De Ternera Con Pepinillo, Alcapparas, 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 Almadraza, Cremosas Por Dentro Y Crujientes Por Fuera 22,00€



RECOVERCO

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€

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:

Magnum De Mango Y Tartaleta De Lemon Pie

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



The Recoveco restaurant is a tribute to the essence of Seville, where tradition and innovation merge in a unique gastronomic journey.

Our restaurant is born in the heart of the Santa Cruz neighborhood, surrounded by alleyways full of history that inspire each of our dishes.

We take pride in using the finest local products, grown with love in the classic flavors of the region.

Each bite is a celebration of Seville's gastronomic richness. Every visit to Recoveco is a sensory journey through Seville's history and culture, where time seems to stand still as you savor every moment.

Cold Cuts Platter

Iberian 100% Acorn – Feed Sausage	27,00€
Iberian 100% Acorn – Feed Ham	24,00€
Platter Of Assorted Regional Cheeses (Don Apolonio (Mixture), Viriato (Sheep), Payoyo And Payoyo Pepper, Accompanied By Nuts And Raisins)	19,00€

To Share

Anchovies From Santoña In Evoo On A Bed Of Guacamole And Polar Bread With Tomato Jam (Price Per Unit)	3,50€
Riofrio Caviar (15 Grams Of Organic Riofrio Caviar Served With Blinis And Sour Cream)	67,00€
White Prawns (200 Grams)	29,00€
Mini Bao Bun With Duck And Black Garlic Mayonnaise (Price Per Unit, Minimum Order Of 4 Units)	5,00€
Cuttlefish And Prawn Croquettes Made In Our Kitchen With Cuttlefish And Prawns, Served With Mint Alioli	16,00€

To Share

Croquettes Made In Our Kitchen With Oxtail And Sriracha Mayonnaise	14,00€
Assorted Croquettes	16,00€
Prawn Salad With Confit Potatoes, Red Mullet Roe, With Homemade Mayonnaise Sauce Infused With Truffle	17,00€
Tuna Mini Burger On Plankton Bread Made In Our Kitchen, With Sea Lettuce, Quail Egg, Cherry Tomato, And Cheddar Cheese. Served With Fries. (Price Per Unit, Minimum Order Of 2 Units)	12,00€
Adobo Tacos In Wheat Tortillas With Guacamole, Roasted Garlic, Sriracha Mayonnaise, And Pickled Onions. (Price Per Unit, Minimum Order Of 4 Units)	5,00€
Homemade Foie Prepared In Our Kitchen, Served With Toast For Spreading, Apple Jam, And Tomato Jam	19,00€

Stem And Leaf

Tomato Tartare With Burrata And Pesto Vinaigrette	17,00€
Tomato From Los Palacios With Barbate Bonito And Extra Virgin Olive Oil	17,00€
Seasonal Vegetables In Five Preparations (Grilled, Roasted, Low-temperature, Fried, And Steamed)	21,00€

Spoon Dishes

Salmorejo With Iberian Ham Cubes, Quail Egg, And Olive Oil Sorbet	12,00€
Pappardelle With Tenderloin Ragù And Parmesan Cheese. Ragù: Stew Made From Veal Tenderloin	18,00€
Creamy Rice With Red Tuna From Almadraba. (Price Per Person, Minimum For 2 People)	25,00€



Partridge Rice (Price Per Person, Minimum For 2 People)	22,00€
--	--------

CIRCULAR RICE: This dish is made with rice grown in the Ebro Delta using high quality compost generated from the coffee grounds obtained from the coffee capsules recycled in our hotels, in collaboration with Nespresso. A circular economy project that contributes to caring for our environment. RECYCLA.VIVE.VINCCI.

More info here:



Rice With Carabineros (Price Per Person, Minimum For 2 People)	29,00€
--	--------

Fish

Croaker Tartar With Passion Fruit, Lemon Pearls, Avocado And Mullet Roe	22,00€
Roaster Croaker From Conil With Andalucian Sauce	24,00€
Corvina Belly Roasted In It's Own Juice, Amontillado, Seasonal Vegetables Or French Fries	28,00€
Turbot With Leek Cream Soup, Squid Ink Sauce And Stewed Baby Broad Beans	26,00€

Bread And Appetizer Per Person 3,00€

Meats

Steak Tartar Rolls With Pickles, Capers, Dijon Perrins Mustard
And Free-range Eggs 24,00€

Chateaubriand Beef With French Fries And Green Peppers
34,00€

T-bone Black Angus 89,00€
(Black Angus Beef, One Of The Oldest Type Of Beef. The
Name Comes Because Of The Bone That Reminds To A T
Wich Is Separating The Whole Loin In Two Parts, The Smallest
One Is The Sirloin)

Iberian Pork With Fried Yucca And Fried Artichoke 22,00€

Beef Hamburguer (200 G Of Beef Meat Knife-minced By
Our Chef With Cheese, Bacon, Fried Egg, Lettuce, Tomato,
Onion And French Fries With Brioche Bread Prepared In Our
Kitchen) 25,00€

Tuna

Carved Tuna (Tarantelo) With Concassé Tomato And EVOO 28,00€

Sashimi Of Toro Ventresca With Wasabi, Pickled Ginger, Wakame
Seaweed And Soy Sauce 27,00€

Truffle And Tuna Toast With Alioli On Roasted Garlic, Red Chili
Pepper Caviar And Truffle 14,00€

Tuna Tartar (Loin) With Yuzu Vinaigrette And Salmon Roes 23,00€

Tuna Tataki Macerated In Sweet Miso With Black Olives Mist And
Wakame 24,00€

Tuna Tempura With Wakame Algae And Wasabi Mayonnaise 19,00€

Grilled Tuna Belly with Purple Potato, Chilli Pepper Pearls and Sun-
Dried Tomato Sponge Cake 29,00€

Tuna With Tomato Sauce, Eggs And French Fries 24,00€

Tuna Meatballs Stewed In Sanlúcar Manzanilla Sauce 22,00€

Vegan

Vegetables Burger On Brioche Bread Prepared In Our Kitchen With Avocado, Lettuce, Tomatoe And Caramelized Onions	25,00€
Vegan Tomatoe Tartar, Green Leaves And Pesto Vinaigrette	17,00€
Tomatoes From "Los Palacios" With Avocado And Olive Oil	17,00€
Seasonal Vegetables In Five Cooked Ways (Grilled, Roasted, At Low Temperatura, Fried And Steamed)	21,00€
Salmorejo Chilled Tomato With Apple And Walnuts Cubes	12,00€

Homemade Desserts

All The Desserts Are Homemade

Dessert Tasting (Cheesecake, Grandma's cake and Tocino de Cielo). (Minim for 2 people, Price per person)	10,00€
Torrija (Sevillan French Toast Prepared In Our Kitchen With Baileys, Coffee And Vanilla Ice Cream)	9,00€
Chocolate In Different Textures (Milk Chocolate Mousse Over Chocolate Sponge, Dipped With Dark Chocolate And Berries Ice Cream)	8,00€
Grandma's Cake With Biscuits And Chocolate	7,00€
Cheesecake Based In Payoyo Cheese With Bulgarian Yogurt Ice Cream	7,00€
Tocino De Cielo And Ice Cream With Bulgarian Yogurt Ice Cream	7,00€
Seasonal Fruit Tartlet Applesauce-filled Almond Biscuit With Seasonal Fruits	8,00€
Ice Cream (3 Ice Cream Balls To Be Chosen Between These Flavours: Vanilla/ Macadamia/ Chocolate/ Tangerine/ Chocolate. Toppings: Lacasitos, Chocolate Syrup, Caramel, Caramel Sauce And Walnuts)	8,00€

Bread And Appetizer Per Person 3,00€



RECOVECO

heritage food restaurant

Tuna Tasting Menu

Wild red tuna Almadraba

Tuna Sashimi with soy and yuzu vinaigrette

Tuna tartar

Marinated tuna toast

Kabayaki tuna and fresh spring onion

Tuna tataki with black olives

Carved tuna on tomato concasse and EVOO

Tuna with homemade tomato sauce and wuail egg

Dessert tasting:

Cheesecake, Grandma's cake and "tocino de cielo"

Price per person: 89€*

(VAT included)

With previous reservation

Ask conditions

Recoveco tasting Menu

Shrimp salad with truffle oil

Tomato tartar with burrata and pesto vinaigrette dressing

Steak tartar rolls

Adobo taco

Mini bao bread with duck and black garlic mayonnaise

Grilled croaker from Conil over sauteed prawn and vegetables

Grilled beef Chateaubriand with wheat and sauteed vegetables

Dessert tasting:

Mango Magnum icecream and Lemon pie tartlet

Price per person: 79€*

(VAT included)

With previous reservation

Ask conditions

Bread And Appetizer Per Person 3,00€

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	Cacahuete 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, 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	X	
Taco de adobo	X		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 cocciones	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

*Pregunte nuestros menús y platos especiales y adaptados, intolerancias y alergias alimentarias (celiacos, alérgicos, diabéticos, ...)

*Ask about our special and adapted menus and dishes, food intolerances and allergies (celiac, allergic, diabetic, ...).



RECOVECO

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
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
Ventresta 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