



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, 100% Bellota	29,00€
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	22,00€

Compartir

Anchoa De Santoña En Aove Sobre Cama De Guacamole Y Pan Polar Con Mermelada De Tomate. (Precio Por Unidad)	3,80€
Caviar Riofrío 15 Gramos De Caviar Ecológico De Riofrío Con Blinis Y Crema Agría.	69,00€
Gambas Blancas (200 Gramos)	29,00€
Mini Pan Bao Con Pato Y Mahonesa De Ajo Negro (Precio Por Unidad. Pedido Mínimo 4 Unidades)	6,00€
Mini Pan Bao Con Puntillitas (Precio Por Unidad. Pedido Mínimo 4 Unidades)	6,00€
Croquetas De Choco Y Gambón Con Mahonesa De Hierbabuena	16,00€

Compartir

Croquetas De Cola De Toro Con Mahonesa De Siracha	16,00€
Croquetas Variadas	16,00€
Ensaladilla De Gambón, Patatas Confitadas, Huevas De Mújol Rojo, Con Salsa De Mahonesa Casera Aromatizada Con Trufa	18,00€
Ensaladilla De Gambón al Ajillo con Huevo y Camarones fritos,	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)	6,00€
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 3,50€

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€
Ajo Blanco con helado de frutas del bosque y puré de mango	10,00€
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)	27,00€
Arroz Meloso De Perdiz (Precio Por Persona. Mínimo Para 2 Personas)	24,00€
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€

Trinches

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

Chateaubriand De Ternera Con Patatas Fritas Y Pimientos Del Padrón 36,00€

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€

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 18,00€

Tartar De Atún (Lomo) Con Vinagreta De Yuzu Y Huevas De Salmón 24,00€

Tataki De Atún (Lomo) Macerado En Miso Dulce, Polvo De Aceitunas Negras Y Salteado De Wakame 26,00€

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€

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) 9,00€

Tarta De La Abuela Con Galleta Y Chocolate 8,00€

Tarta De Queso Payoyo Con Helado De Yogur Búlgaro 8,00€

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€



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 Coccciones (Vegano, Plancha, Asada, A Baja Temperatura, Frita, Vapor) - 21,00€
Salmorejo Con Dados De Manzana Y Nueces - 12,00€

Sin lactosa

Jamón Bellota 100% Ibérico — 29,00 €
Gambas blancas (200 g) — 29,00 €
Tomate de Los Palacios con tronco de bonito y AOVE — 17,00 €
Corvina de Conil asada — 24,00 €
Ventresca de corvina asada en su jugo — 28,00 €
Pluma ibérica con yuca frita, alcachofa y mojo verde — 22,00 €
Chateaubriand de ternera con pimientos del padrón — 36,00 €
T-bone Black Angus (≈1 kg) — 89,00 €
Atún trinchado (tarantelo) con tomate concassé y AOVE — 28,00 €
Tartar de atún (lomo) con vinagreta de yuzu y huevas — 24,00 €

Diabéticos (bajo en azúcares añadidos)

Jamón Bellota 100% Ibérico — 29,00 €
Gambas blancas (200 g) — 29,00 €
Tomate de Los Palacios con tronco de bonito y AOVE — 17,00 €
Verduras de temporada en cinco coccciones — 21,00 €
Corvina de Conil asada — 24,00 €
Ventresca de corvina asada en su jugo — 28,00 €
Pluma ibérica con yuca frita, alcachofa y mojo verde — 22,00 €
Chateaubriand de ternera con pimientos del padrón — 36,00 €
T-bone Black Angus (≈1 kg) — 89,00 €
Sashimi de ventresca toro con wasabi, jengibre encurtido, wakame y soja — 27,00 €
Tartar de atún (lomo) con vinagreta de yuzu y huevas — 24,00 €

Celiacos (sin gluten)

Jamón Bellota 100% Ibérico — 29,00 €
Gambas blancas (200 g) — 29,00 €
Tomate de Los Palacios con tronco de bonito y AOVE — 17,00 €
Verduras de temporada en cinco coccciones — 21,00 €
Corvina de Conil asada — 24,00 €
Ventresca de corvina asada en su jugo — 28,00 €
Arroces (por persona, mín. 2): Atunero — 27,00 € · Meloso de perdiz — 24,00 € · Con carabineros — 29,00 €
Chateaubriand de ternera con pimientos del padrón — 36,00 €
T-bone Black Angus (≈1 kg) — 89,00 €
Atún trinchado (tarantelo) con tomate concassé y AOVE — 28,00 €
Tartar de atún (lomo) con vinagreta de yuzu y huevas — 24,00 €

Vegetarianos

Tartar de tomate con burrata y vinagreta de pesto — 17,00 €
Tomate de Los Palacios con aguacate y AOVE — 17,00 €
Verduras de temporada en cinco coccciones — 21,00 €
Salmorejo con dados de manzana y nueces — 12,00 €
Tabla de quesos nacionales — 22,00 €

Intolerancia a la fructosa

Jamón Bellota 100% Ibérico — 29,00 €
Lomito Bellota 100% Ibérico — 24,00 €
Gambas blancas (200 g) — 29,00 €
Ventresca de corvina asada en su jugo — 28,00 €
Chateaubriand de ternera con pimientos del padrón — 36,00 €
T-bone Black Angus (≈1 kg) — 89,00 €

Servicio Pan y Aperitivo Por Persona 3,50€

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

Menú Vegano

Consomé de verduras con trufa

Crema de maíz con chips de berenjenas

Taco de coliflor con guacamole y cebolla encurtida

Baba ganoush, arroz inflado y vinagreta de alcaparras

Buñuelos de espinacas con pesto de pipas de calabaza

*Canelón crujiente de boletus con bechamel de avena al
azafrán*

*Tataki de tofu con alga wakame y vinagreta de fruta de la
Pasión*

Degustación De Postres:

Brownie con sorbete de mandarina y confitura de higos

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

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Plato De Jamón Y Queso

Croquetas De Puchero

PLATO PRINCIPAL (A Elegir)

Solomillo De Cerdo Con Patatas

ó

Bacalao Rebozado Con Puré De Patatas

POSTRE

Brownie De Chocolate Blanco Con Helado De Vainilla

BODEGA

Incluida

Precio Por Persona: 25€

(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.



RECOVERECO

heritage food restaurant

Cold Cuts Platter

Iberian 100% Acorn – Feed Sausage	29,00€
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)	22,00€

To Share

Anchovies From Santoña In Evoo On A Bed Of Guacamole And Polar Bread With Tomato Jam (Price Per Unit)	3,80€
Riofrio Caviar (15 Grams Of Organic Riofrio Caviar Served With Blinis And Sour Cream)	69,00€
White Prawns (200 Grams)	29,00€
Mini Bao Bun With Duck And Black Garlic Mayonnaise (Price Per Unit, Minimum Order Of 4 Units)	6,00€
Mini Bao Bun With Baby Squid (Price per unit. Minimum order: 4 units.)	6,00€
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	16,00€
Assorted Croquettes	16,00€
Prawn Salad With Confit Potatoes, Red Mullet Roe, With Homemade Mayonnaise Sauce Infused With Truffle	18,00€
Garlic Prawn Russian Salad with Egg and Fried Baby Shrimp	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)	6,00€
Homemade Foie Prepared In Our Kitchen, Served With Toast For Spreading, Apple Jam, And Tomato Jam	19,00€

Bread And Appetizer Per Person 3,50€

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)	27,00€



Partridge Rice
(Price Per Person, Minimum For 2 People) 24,00€

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 3,50€

Meats

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

Chateaubriand Beef With French Fries And Green Peppers
36,00€

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€

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 18,00€

Tuna Tartar (Loin) With Yuzu Vinaigrette And Salmon Roes 24,00€

Tuna Tataki Macerated In Sweet Miso With Black Olives Mist And
Wakame 26,00€

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€

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) 9,00€

Grandma's Cake With Biscuits And Chocolate 8,00€

Cheesecake Based In Payoyo Cheese With Bulgarian Yogurt Ice Cream 8,00€

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 8,00€
(3 Ice Cream Balls To Be Chosen Between These Flavours: Vanilla/ Macadamia/ Chocolate/ Tangerine/ Chocolate.
Toppings: Lacasitos, Chocolate Syrup, Caramel, Caramel Sauce And Walnuts)

Bread And Appetizer Per Person 3,50€



RECOVECO

heritage food restaurant

Vegans

Vegetable burger on brioche bread prepared in-house with avocado, lettuce, tomato and caramelized onion — 25,00 €
Vegan tomato tartare with mixed greens and pesto vinaigrette — 17,00 €
Los Palacios tomato with avocado and EVOO — 17,00 €
Seasonal vegetables in five preparations (grilled, roasted, low temperature, fried, steamed) — 21,00 €
Salmorejo with diced apple and walnuts — 12,00 €

Lactose-free

100% Ibérico acorn-fed ham — 29,00 €
White prawns (200 g) — 29,00 €
Los Palacios tomato with tuna belly and EVOO — 17,00 €
Roasted meagre from Conil — 24,00 €
Roasted corvina belly in its juices — 28,00 €
Iberian pork pluma with fried yuca, artichoke and green mojo — 22,00 €
Beef chateaubriand with Padrón peppers — 36,00 €
Black Angus T-bone (≈1 kg) — 89,00 €
Sliced tuna (tarantelo) with tomato concassé and EVOO — 28,00 €
Tuna tartare (loin) with yuzu vinaigrette and roe — 24,00 €

Diabetics (low added sugar)

100% Ibérico acorn-fed ham — 29,00 €
White prawns (200 g) — 29,00 €
Los Palacios tomato with tuna belly and EVOO — 17,00 €
Seasonal vegetables in five preparations — 21,00 €
Roasted meagre from Conil — 24,00 €
Roasted corvina belly in its juices — 28,00 €
Iberian pork pluma with fried yuca, artichoke and green mojo — 22,00 €
Beef chateaubriand with Padrón peppers — 36,00 €
Black Angus T-bone (≈1 kg) — 89,00 €
Toro belly sashimi with wasabi, pickled ginger, wakame and soy — 27,00 €
Tuna tartare (loin) with yuzu vinaigrette and roe — 24,00 €

Vegetarians

Tomato tartare with burrata and pesto vinaigrette — 17,00 €
Los Palacios tomato with avocado and EVOO — 17,00 €
Seasonal vegetables in five preparations — 21,00 €
Salmorejo with diced apple and walnuts — 12,00 €
Selection of national cheeses — 19,00 €

Fructose intolerance

100% Ibérico acorn-fed ham — 29,00 €
100% Ibérico acorn-fed pork loin — 24,00 €
White prawns (200 g) — 29,00 €
Roasted corvina belly in its juices — 28,00 €
Beef chateaubriand with Padrón peppers — 36,00 €
Black Angus T-bone (≈1 kg) — 89,00 €

Coeliacs (gluten-free)

100% Ibérico acorn-fed ham — 29,00 €
White prawns (200 g) — 29,00 €
Los Palacios tomato with tuna belly and EVOO — 17,00 €
Seasonal vegetables in five preparations — 21,00 €
Roasted meagre from Conil — 24,00 €
Roasted corvina belly in its juices — 28,00 €
Rices (per person, min. 2): Tuna — 27,00 € · Creamy partridge — 24,00 € · With scarlet prawns — 29,00 €
Beef chateaubriand with Padrón peppers — 36,00 €
Black Angus T-bone (≈1 kg) — 89,00 €
Sliced tuna (tarantelo) with tomato concassé and EVOO — 28,00 €
Tuna tartare (loin) with yuzu vinaigrette and roe — 24,00 €

Bread And Appetizer Per Person 3,50€



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:

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

Price per person: 79€*
(VAT included)

With previous reservation
Ask conditions

Bread And Appetizer Per Person 3,50€



RECOVERCO

heritage food restaurant

Vegan Tasting Menu

Vegetable consommé with truffle

Corn cream with eggplant chips

Cauliflower taco with guacamole and pickled onion

Baba ganoush, puffed rice and caper vinaigrette

Spinach fritters with pumpkin seed pesto

Crispy boletus cannelloni with saffron oat bechamel

Tofu tataki with wakame seaweed and passion fruit
vinaigrette

Dessert:

Brownie with mandarin sorbet and fig jam

Price per person: 89€*

(VAT included)

With previous reservation

Ask conditions

Bread And Appetizer Per Person 3,50€

Kids' Menu

Starters

Ham & cheese platter

"Puchero" stew croquettes

Main course (choose one)

Pork tenderloin with potatoes

or

Battered cod with mashed potatoes

Dessert

White-chocolate brownie with vanilla ice cream

Beverages

Included

Precio Por Persona: 25€
(Iva Incluido)
Reserva Previa
Consulte Condiciones

Bread And Appetizer Per Person 3,50€



Le restaurant Recoveco rend hommage à l'essence de Séville, où tradition et innovation se fondent en un voyage gastronomique unique.

Notre établissement est né au cœur du quartier de Santa Cruz, entouré de ruelles chargées d'histoire qui inspirent chacun de nos plats.

Nous sommes fiers d'utiliser les meilleurs produits locaux, cultivés avec amour sur les terres d'Andalousie, afin de proposer une cuisine qui rend hommage aux saveurs classiques de la région.

Chaque bouchée célèbre la richesse gastronomique de Séville. Chaque visite à Recoveco est un voyage sensoriel à travers l'histoire et la culture sévillanes, où le temps semble s'arrêter pour savourer chaque instant.



RECOVERCO

heritage food restaurant

À la découpe

Jambon ibérique 100% bellota — 29,00 €

Lomito ibérique 100% bellota — 24,00 €

Assiette de fromages nationaux — 22,00 €

Don Apolonio (mélange), Viriato (brebis), Payoyo et Payoyo au pimentón, accompagnés de noix et raisins secs.

À partager

Anchois de Santoña à l'huile d'olive vierge extra, sur lit de guacamole et pain polaire à la confiture de tomate (prix à l'unité) — 3,80 €

Caviar Riofrío (15 g de caviar bio) avec blinis et crème aigre — 69,00 €

Gambas blanches (200 g) — 29,00 €

Mini bao au canard et mayonnaise à l'ail noir (prix à l'unité, min. 4) — 6,00 €

Mini bao aux puntillitas (petits calmars) (prix à l'unité, min. 4) — 6,00 €

Croquettes de seiche et gambas, mayonnaise à la menthe — 16,00 €

À partager

Croquettes de queue de taureau, mayonnaise sriracha — 16,00 €

Assortiment de croquettes — 16,00 €

Salade russe de gambas, pommes de terre confites, œufs de muge rouge, sauce mayonnaise maison parfumée à la truffe — 17,00 €

Salade russe de gambas à l'ail, avec œuf et crevettes frites — 18,00 €

Mini burger de thon sur pain au plancton, laitue de mer, œuf de caille, tomate cerise et cheddar. Servi avec frites (prix à l'unité, min. 2) — 12,00 €

Taco d'« adobo » en tortilla de blé, guacamole, ail rôti et mayonnaise sriracha, oignon mariné (prix à l'unité, min. 4) — 6,00 €

Foie gras maison, toasts, confiture de pomme et confiture de tomate — 19,00 €

Service pain et amuse-bouche par personne — 3,50 €.



RECOVERCO

heritage food restaurant

Tige et feuille

Tartare de tomate avec burrata et vinaigrette au pesto — 17,00 €

Tomate de Los Palacios au tronçon de bonite de Barbate et huile d'olive vierge extra — 17,00 €

Légumes de saison en cinq cuissons (grillé, rôti, basse température, frit, vapeur) — 21,00 €

À la cuillère

Salmorejo avec dés de jambon ibérique, œuf de caille et sorbet d'huile d'olive vierge extra — 12,00 €

Ajo blanco avec glace aux fruits des bois et purée de mangue — 10,00 €

Pappardelle maison au ragù de filet de bœuf et parmesan (ragù : ragoût de filet de bœuf) — 18,00 €

Riz au thon rouge d'Almadraba (prix par personne, minimum 2 personnes) — 27,00 €

Riz crémeux à la perdrix (prix par personne, minimum 2 personnes) — 24,00 €

Riz aux crevettes royales (carabineros) (prix par personne, minimum 2 personnes) — 29,00 €

Poissons

Tartare de maigre, vinaigrette au fruit de la passion, perles de citron, avocat et œufs de muge — 22,00 €

Maigre de Conil rôti sur alboronía andalouse aux gambas — 24,00 €

Ventre de maigre rôti dans son jus, amontillado, avec légumes de saison ou pommes de terre — 28,00 €

Turbot avec crème de poireau, sauce à l'encre de calamar et fèves braisées — 26,00 €

Service pain et amuse-bouche par personne — 3,50 €.



RECOVERCO

heritage food restaurant

Viandes

Cigares de steak tartare de bœuf, cornichon, câpres, moutarde de Dijon Perrins et œuf fermier — 24,00 €

Chateaubriand de bœuf avec frites et piments de Padrón — 36,00 €

T-bone Black Angus accompagné de pommes de terre rôties et épi de maïs (≈ 1 kg) — 89,00 €

Pluma de porc ibérique avec yuca frit, artichaut et mojo verde — 22,00 €

Thon

Thon tranché (tarantelo) avec tomate concassée et huile d'olive vierge extra — 28,00 €

Sashimi de ventrèche toro avec wasabi, gingembre mariné, wakame et sauce soja — 27,00 €

Tartine de thon mariné, aioli d'ail rôti, caviar de piment rouge et truffe — 18,00 €

Tartare de thon (longe) à la vinaigrette de yuzu et œufs de saumon — 24,00 €

Tataki de thon (longe) mariné au miso doux, poudre d'olives noires et wakame sautée — 26,00 €

Tempura de thon, wakame et mayonnaise au wasabi — 19,00 €

Ventrèche de thon grillée, pomme de terre violette, perles de piment et biscuit de tomate séchée — 29,00 €

Thon à la tomate, œuf fermier et frites — 24,00 €

Boulettes de thon rouge d'Almadraba, fondantes à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur — 22,00 €

Service pain et amuse-bouche par personne — 3,50 €.



RECOVERCO

heritage food restaurant

Pâtisserie maison

Tous les desserts sont faits maison.

Dégustation de desserts (cheesecake, gâteau de grand-mère et tocino de cielo) (minimum pour 2 personnes) — 10,00 €

Torrija de pain brioché fait maison, crème de Baileys, café et glace vanille — 9,00 €

Chocolat en textures (mousse au chocolat au lait sur biscuit chocolat, enrobé de chocolat noir, avec glace aux fruits rouges) — 9,00 €

Gâteau de grand-mère avec biscuit et chocolat — 8€

Cheesecake Payoyo avec glace au yaourt bulgare — 8,00 €

Tocino de cielo et glace au yaourt bulgare — 7,00 €

Tartelette aux fruits (biscuit à l'amande, garni de compote de pomme et fruits de saison) — 8,00 €

Glaces (3 boules au choix : vanille / macadamia / chocolat / mandarine / nougat Suchard / groseille) — 8,00 €

Service pain et amuse-bouche par personne — 3,50 €.



RECOVECO

heritage food restaurant

Végétaliens

Burger de légumes sur pain brioché préparé maison, avec avocat, laitue, tomate et oignons caramélisés — 25,00 €

Tartare de tomate végan avec jeunes pousses et vinaigrette au pesto — 17,00 €

Tomate de Los Palacios avec avocat et huile d'olive vierge extra — 17,00 €

Légumes de saison en cinq cuissons (grillé, rôti, basse température, frit, vapeur) — 21,00 €

Salmorejo avec dés de pomme et noix — 12,00 €

Sans lactose

Jambon ibérique 100% bellota — 29,00 €

Gambas blanches (200 g) — 29,00 €

Tomate de Los Palacios au tronçon de bonite et huile d'olive vierge extra — 17,00 €

Maigre de Conil rôti — 24,00 €

Ventre de maigre rôti dans son jus — 28,00 €

Pluma de porc ibérique avec yuca frit, artichaut et mojo verde — 22,00 €

Chateaubriand de bœuf aux piments de Padrón — 34,00 €

T-bone Black Angus (≈1 kg) — 89,00 €

Thon tranché (tarantelo) avec tomate concassée et huile d'olive vierge extra — 28,00 €

Tartare de thon (longe) à la vinaigrette de yuzu et œufs de poisson — 24,00 €

Diabétiques (pauvre en sucres ajoutés)

Jambon ibérique 100% bellota — 29,00 €

Gambas blanches (200 g) — 29,00 €

Tomate de Los Palacios au tronçon de bonite et huile d'olive vierge extra — 17,00 €

Légumes de saison en cinq cuissons — 21,00 €

Maigre de Conil rôti — 24,00 €

Ventre de maigre rôti dans son jus — 28,00 €

Pluma de porc ibérique avec yuca frit, artichaut et mojo verde — 22,00 €

Chateaubriand de bœuf aux piments de Padrón — 36,00 €

T-bone Black Angus (≈1 kg) — 89,00 €

Sashimi de ventrèche toro avec wasabi, gingembre mariné, wakame et soja — 27,00 €

Tartare de thon (longe) à la vinaigrette de yuzu et œufs de poisson — 24,00 €

Coéliqués (sans gluten)

Jambon ibérique 100% bellota — 29,00 €

Gambas blanches (200 g) — 29,00 €

Tomate de Los Palacios au tronçon de bonite et huile d'olive vierge extra — 17,00 €

Légumes de saison en cinq cuissons — 21,00 €

Maigre de Conil rôti — 24,00 €

Ventre de maigre rôti dans son jus — 28,00 €

Riz (par personne, min. 2) : Thon — 27,00 € · Crèmeux de perdrix — 24,00 € · Aux crevettes royales — 29,00 €

Chateaubriand de bœuf aux piments de Padrón — 36,00 €

T-bone Black Angus (≈1 kg) — 89,00 €

Thon tranché (tarantelo) avec tomate concassée et huile d'olive vierge extra — 28,00 €

Tartare de thon (longe) à la vinaigrette de yuzu et œufs de poisson — 24,00 €

Végétariens

Tartare de tomate avec burrata et vinaigrette au pesto — 17,00 €

Tomate de Los Palacios avec avocat et huile d'olive vierge extra — 17,00 €

Légumes de saison en cinq cuissons — 21,00 €

Salmorejo avec dés de pomme et noix — 12,00 €

Assortiment de fromages nationaux — 19,00 €

Intolérance au fructose

Jambon ibérique 100% bellota — 29,00 €

Lomo ibérique 100% bellota — 24,00 €

Gambas blanches (200 g) — 29,00 €

Ventre de maigre rôti dans son jus — 28,00 €

Chateaubriand de bœuf aux piments de Padrón — 36,00 €

T-bone Black Angus (≈1 kg) — 89,00 €

Végans

Vegetable burger on brioche bread prepared in-house with avocado, lettuce, tomato and caramelized onion — 25,00 €

Vegan tomato tartare with mixed greens and pesto vinaigrette — 17,00 €

Los Palacios tomato with avocado and EVOO — 17,00 €

Seasonal vegetables in five preparations (grilled, roasted, low temperature, fried, steamed) — 21,00 €

Salmorejo with diced apple and walnuts — 12,00 €

Bread And Appetizer Per Person 3,50€



RECOVECO

heritage food restaurant

Menu Dégustation "Atunero"

Thon rouge sauvage d'Almadraba

Sashimi de thon, vinaigrette soja-yuzu

Tartare de thon

Tartine de thon mariné

Kabayaki de thon et cébette fraîche

Tataki de thon à l'olive noire

Thon tranché sur tomate concassée et huile d'olive
vierge extra

Thon en sauce tomate maison et œuf de caille

Dégustation de desserts :

Cheesecake, gâteau de grand-mère et *tocino de
cielo*

Prix par personne : 89 €

(TVA incluse)

Réservation préalable

Veuillez vous renseigner sur les conditions

Menu Dégustation Recoveco

Salade russe de *gambón* à l'huile de truffe

Tartare de tomate avec burrata et vinaigrette au
pesto

Cigare de steak tartare traditionnel de filet de
bœuf

Taco d'« adobo »

Mini bao de canard, mayonnaise à l'ail noir

Maigre de Conil rôti sur *alboronía* aux gambas

Chateaubriand de bœuf grillé, blé et poêlée de
légumes

Dégustation de desserts :

Cheesecake, gâteau de grand-mère et *tocino de
cielo*

Prix par personne : 79 €

(TVA incluse)

Réservation préalable

Veuillez vous renseigner sur les conditions

Menu Végétalien

Consommé de légumes à la truffe

Crème de maïs avec chips d'aubergine

Taco de chou-fleur avec guacamole et oignon
mariné

Baba ganoush, riz soufflé et vinaigrette aux câpres

Beignets d'épinards au pesto de graines de courge

Cannelloni croustillant aux cèpes, béchamel
d'avoine au safran

Tataki de tofu, wakame et vinaigrette au fruit de la
passion

Dégustation de desserts :

Brownie avec sorbet à la mandarine et confiture
de figues

Prix par personne : 89 €

(TVA incluse)

Réservation préalable

Veuillez vous renseigner sur les conditions

Menu Enfants

Entrées

Assiette de jambon et fromage

Croquettes de *puchero* (ragoût andalou)

Plat principal (au choix)

Filet de porc avec pommes de terre

ou

Cabillaud pané avec purée de pommes de terre

Dessert

Brownie au chocolat blanc avec glace à la vanille

Boissons

Incluses

Precio Por Persona: 25€

(Iva Incluido)

Reserva Previa

Consulte Condiciones

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, 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	X	
Croquetas de cola de toro con mahonesa	X	X				X		X	X	X		X	X	
Croquetas variadas	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X	X	
Ensaladilla de gambón	X		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