RECOVECO

heritage food restaurant

El 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 centro histórico de Sevilla, junto a la plaza de la Encarnación, kilómetro 0 de la ciudad, 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, 100% bellota (80 g) 29,00€

Lomito ibérico de bellota (100 g) 24,00€

Tabla de quesos nacionales (180 g)
Payoyo en manteca (4 u), Idiazabal D.O.P. ahumado (4 u), Ahuyentalobos de oveja madurado (4 u), Señorío de Guadamur Especial curado de oveja al romero (4 u), acompañados de nueces y pasas.
22,00€

Compartir

Ensaladilla de gambón al ajillo con huevo frito y camarones fritos 17,00€

Caviar Riofrío 15 gramos de caviar ecológico con blinis y crema agria 69,00€

Gambas blancas, cocidas o a la plancha (*15 u.)* 29,00€

Mini pan bao con pato y alga wakame
(precio por unidad. Pedido mínimo 2 unidades) 6,00€

Mini pan bao con puntillitas y lechuga de mar con mahonesa de hierbabuena
(precio por unidad. pedido mínimo 2 unidades) 6,00€

Croquetas de choco y gambón con mahonesa de hierbabuena 16,00€

Compartir

Croquetas de cola de toro con mahonesa de sriracha 16,00€

Croquetas variadas 16,00€

Ensaladilla de gambón, huevas de mújol negro, con salsa de mahonesa casera aromatizada con trufa 18,00€

Mini hamburguesa de atún rojo de almadraba 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€

Brioche de atún rojo de almadraba, tomate rallado, AOVE y sal marina
(precio por unidad. mínimo 2 unidades) 10,00€

Gildas de atún rojo de almadraba, piparras y aceitunas gordales
(precio por unidad. Mínimo 2 unidades) 4,50€

Taco de adobo en tortilla de trigo con guacamole, ajo asado y mahonesa de sriracha con cebolla encurtida.
(precio por unidad. Mínimo 2 unidades) 6,00€

Foie casero elaborado en nuestra cocina, con tostas, confitura de manzana y mermelada de tomate 19,00€

Anchoa de Santoña en AOVE sobre guacamole y pan polar con mermelada de tomate
(precio por unidad) 3,80€

Servicio Pan y Aperitivo Por Persona 3,00€

RECOVECO
heritage food restaurant

Tallo y hoja

Tartar de tomate con burrata y pesto de remolacha casero, rúcula, vinagreta de pesto y polvo de aceitunas negras 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 y al vapor 21,00€

Cuchara

Salmorejo con taquitos de jamón ibérico, huevo de codorniz y sorbete de AOVE 12,00€

Ajoblanco con helado de sorbete y dados de mango 10,00€

Pappardelle casero con ragú de solomillo de ternera y queso Grana Padano 18,00€

Arroz 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, huevas de mújol negro y cebolla morada 22,00€

Corvina de Conil asada sobre alboronía andaluza de langostinos con crujiente de tinta de calamar y huevas de salmón 24,00€

Ventresca de corvina asada en su jugo, amontillado y verduras de temporada o patatas 28,00€

Rodaballo con crema de puerro, salsa de tinta de calamar, habitas estofadas y huevas de tobiko 26,00€

Servicio Pan y Aperitivo Por Persona 3,00€

RECOVECO

heritage food restaurant

Trinches

Chateaubriand con patatas fritas y pimientos del padrón 36,00€

Canutillos de steak tartar de ternera con pepinillo, alcaparras, mostaza de dijon, salsa perrins y huevo campero 24,00€

T-bone Black Angus acompañado de patatas asadas, mazorca de maíz (1 kg aproximadamente) 89,00€

Pluma ibérica con yuca frita, alcachofa y mojo verde 24,00€

Atún rojo de almadraba

Ventresca de atún con patata violeta, perlas de limón y bizcocho de tomate seco 29,00€

Tataki de lomo de atún macerado en miso dulce, polvo de aceitunas negras, salteado de wakame y huevas de tobiko 26,00€

Tartar de lomo de atún con vinagreta de yuzu y huevas de salmón 24,00€

Tarantelo trinchado con tomate rallado y AOVE 28,00€

Albóndigas de atún con salsa de azafrán 22,00€

Kabayaki de lomo atún con sésamo y cebolleta fresca 25,00€

Atún con tomate, huevo campero y patatas fritas 24,00€

Sashimi de ventresca toro con wasabi, jengibre encurtido, alga wakame y salsa de soja 27,00€

Tempura de atún con alga wakame y mahonesa de wasabi 19,00€

Tosta de atún marinado, con alioli de ajo asado, perlas de limón y trufa 18,00€

Servicio Pan y Aperitivo Por Persona 3,00€

RECOVECO
heritage food restaurant

Dulcería casera

Todos los postres son de elaboración propia

Degustación de postres (tarta de queso, tarta de la abuela y tocino de cielo) 10,00€

Torrija de pan brioche elaborado en nuestra cocina con crema de Baileys, sirope de 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 vainilla) 9,00€

Tarta de la abuela con galleta y chocolate 8,00€

Tarta de queso payoyo con helado de yogur búlgaro y frutos rojos 8,00€

Tocino de cielo sobre mostachón de Utrera y helado de caramelo a la sal 7,00€

Tartaleta de frutas (galleta de almendra, rellena de compota de manzana y fruta de temporada) 8,00€

Yemas Conventuales caseras de San Rubén 2,50€
(precio por unidad. Pedido mínimo 2 unidades)

Servicio Pan y Aperitivo Por Persona 3,00€

RECOVECO

heritage food restaurant

Vegano

Hamburguesa de legumbres acompañada de aguacate, lechuga, tomate y cebolla caramelizada - 25,00€
Tartar de tomate vegano con hojas verdes, aguacate, 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€

Sin lactosa

Jamón bellota 100% ibérico (80 g) — 29,00 €
Gambas blancas *(15 u.)* — 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 (80 g) — 29,00 €
Gambas blancas *(15 u.)* — 29,00 €
Tomate de los palacios con tronco de bonito y AOVE — 17,00 €
Verduras de temporada en cinco cocciones — 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 €

Celíacos (sin gluten)

Jamón bellota 100% ibérico (80 g) — 29,00 €
Gambas blancas *(15 u.)* — 29,00 €
Tomate de los palacios con tronco de bonito y AOVE — 17,00 €
Verduras de temporada en cinco cocciones — 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 cocciones — 21,00 €
Salmorejo con dados de manzana y nueces — 12,00 €
Tabla de quesos nacionales (180 g) — 22,00 €

Intolerancia a la fructosa

Jamón bellota 100% ibérico (80 g) — 29,00 €
Lomito bellota ibérico (100 g) — 24,00 €
Gambas blancas *(15 u.)* — 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 3,00€

RECOVECO

heritage food restaurant

Menú degustación Atunero

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 y huevas tobiko

Atún trinchado sobre tomate rallado 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

Menú degustación Recoveco

Ensaladilla de gambón con mahonesa casera aromatizada con 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 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

RECOVECO

heritage food restaurant

Menú degustación Sensorial 360º

Entrantes

(individuales en pase de 3):

Ensaladilla de gambón al ajillo con huevo de codorniz y camarones fritos

Tartar de atún (lomo) con vinagreta de yuzu y huevas de salmón

Foie casero elaborado en nuestra cocina, con tostas para untar, confitura de manzana y confitura de tomate

Principales a elegir:

Atún trinchado (tarantelo) con tomate concassé y AOVE

Chateaubriand de ternera con patatas fritas y pimientos del Padrón

Pluma ibérica con yuca frita, alcachofa y mojo verde

Degustación de postres:

Tarta de queso, tarta de la abuela y tocino de cielo

Precio por persona: 65€
(IVA incluido)
Bebidas no incluidas

Menú Coravín & Cóctel de Autor

Bienvenida:

Copa de cava Oriol Rossell Brut Nature Reserva
Gilda de atún rojo de almadraba

Pase Coravín (vino prémium a elegir):

Blancos: Belondrade y Lurton, Ultreia La Claudina o Pazo de Lusco
Tintos: Aalto, PSI - Dominio de Pingus o Malleolus - Bodegas Emilio Moro
Ensaladilla de gambón, patatas confitadas y huevas rojas de mújol con mahonesa casera aromatizada con trufa

Cóctel de autor a elegir:

Whisky Sour, Daiquiri, Martin Miller's Gin & Tonic, Floreale Spritz 0,0 % o Gin Sour 0,0 %
Canutillos de steak tartar de chateaubriand
Tartar de atún rojo de almadraba con vinagreta de yuzu y huevas de salmón
Foie casero con tostas y confituras de manzana y tomate

Degustación de postres:

Tarta de queso, tarta de la abuela y tocino de cielo

Bebida de sobremesa a elegir:

Pedro Ximénez San Emilio, Macallan 12, Chivas 12, Glenfiddich 12, Zacapa 23 o Martin Miller's Gin con tónica prémium

Precio por persona: 89€
(IVA incluido)
Bebidas incluidas: una copa en cada momento

RECOVECO

heritage food restaurant

Menú degustación vegano

Consomé de verduras con trufa

Crema de maíz con chips de vegetales

Taco de coliflor con guacamole y cebolla encurtida

Baba ganoush, trigo 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 e higos

Precio por persona: 89€
(Iva incluido)
Reserva previa

Menú infantil

Entrantes

Plato de jamón y queso

Croquetas de jamón

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

RECOVECO

heritage food restaurant

CARTA DE ALÉRGENOS
RESTAURANTE RECOVECO
1 de 3

	Cereales con gluten	Huevos	Crustáceos	Moluscos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Leche y derivados	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuces	SO_2 y sulfitos > 10 mg/kg o 10 mg/l
A CUCHILLO														
Jamón de bellota 100 % ibérico														
Lomito de bellota 100 % ibérico														
Tabla de quesos nacionales								X	X					X
COMPARTIR														
Anchoa de Santoña con guacamole	X			X	X									
Caviar Riofrío, blinis y crema agria	X	X			X			X						
Gambas blancas			X											
Bao de pato y wakame	X													
Bao de puntillitas y hierbabuena	X	X		X										
Croquetas de choco y gambón	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X		
Croquetas de cola de toro	X	X				X		X	X	X		X		X
Croquetas variadas	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X		X
Ensaladilla de gambón y trufa	X	X	X	X	X	X			X			X		
Ensaladilla de gambón al ajillo	X	X	X											
Mini hamburguesa de atún	X	X	X	X	X	X		X	X			X	X	
Brioche de atún de almadraba	X	X			X			X						
Gilda de atún de almadraba					X									
Taco de adobo	X	X	X	X	X	X		X	X			X	X	
Foie con tostas y confituras	X							X						X
TALLO Y HOJA														
Tartar de tomate con burrata						X	X	X	X	X	X	X	X	
Tomate de Los Palacios y bonito			X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	
Verduras en cinco cocciones	X							X						
CUCHARA														
Salmorejo, jamón y codorniz	X	X				X			X	X		X	X	X
Ajoblanco y mango	X								X					
Pappardelle con ragú de solomillo	X	X				X		X	X	X		X	X	X
Arroz de atún de almadraba			X	X	X					X				X
Arroz meloso de perdiz										X				X
Arroz con carabineros			X	X	X		X			X				X

RECOVECO

heritage food restaurant

CARTA DE ALÉRGENOS RESTAURANTE RECOVECO 2 de 3	Cereales con gluten	Huevos	Crustáceos	Moluscos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Leche y derivados	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuces	SO_2 y sulfitos > 10 mg/kg o 10 mg/l
PESCADO														
Tartar de corvina		X	X	X	X				X	X				X
Corvina de Conil y alboronía	X		X	X	X	X			X	X				X
Ventresca de corvina al amontillado	X		X	X	X					X				X
Rodaballo, puerro y tinta			X	X	X			X		X				X
TRINCHES														
Canutillos de steak tartar	X	X			X	X	X		X	X	X	X	X	X
Chateaubriand, patatas y Padrón														
T-bone Black Angus														
Pluma ibérica, yuca y mojo verde										X		X	X	X
ATÚN														
Tarantelo trinchado			X	X	X									
Sashimi de ventresca toro	X		X	X	X	X	X		X		X	X	X	
Tosta de atún marinado	X	X	X	X	X	X			X			X	X	
Tartar de lomo de atún			X	X	X					X				
Tataki de atún al miso	X		X	X	X	X	X		X	X				X
Kabayaki de atún	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	X	X
Atún con tomate, huevo y patatas	X	X	X	X	X	X			X	X				X
Albóndigas de atún	X	X	X	X	X			X	X	X				X
DULCERÍA CASERA														
Degustación de tres postres	X	X				X	X	X	X			X	X	
Torrija de brioche y Baileys	X	X				X		X	X			X	X	X
Chocolate en texturas	X	X				X	X	X	X			X	X	X
Tarta de la abuela	X	X				X	X	X	X			X	X	
Tarta de queso Payoyo	X	X				X	X	X	X			X	X	
Tocino de cielo y mostachón	X	X				X	X	X	X			X	X	
Tartaleta de frutas y almendra	X	X				X	X	X	X			X	X	
Yemas de San Rubén		X												

RECOVECO

heritage food restaurant

CARTA DE ALÉRGENOS RESTAURANTE RECOVECO 3 de 3	Cereales con gluten	Huevos	Crustáceos	Moluscos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Leche y derivados	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuces	SO_2 y sulfitos > 10 mg/kg o 10 mg/l
VEGANO: PLATOS DE CARTA														
Hamburguesa de legumbres	X					X	X		X			X	X	
Tartar de tomate vegano							X		X	X	X			
Tomate de Los Palacios y aguacate							X			X	X			X
Verduras en cinco cocciones veganas	X					X			X			X	X	
Salmorejo con manzana y nueces	X					X			X	X	X	X	X	X
MENÚS RECOVECO Y ATUNERO: ELABORACIONES DIFERENTES														
Bao de pato y mahonesa de ajo negro	X	X				X			X	X		X	X	
Chateaubriand, trigo y verduras	X													
Sashimi de atún, soja y yuzu	X				X		X							
Atún con tomate y huevo de codorniz		X			X									
MENÚ VEGANO: ELABORACIONES ESPECÍFICAS														
Consomé de verduras y trufa										X				
Crema de maíz y chips vegetales										X				
Taco de coliflor y guacamole	X													
Baba ganoush y trigo inflado	X											X		
Buñuelos de espinacas	X													
Canelón de boletus y bechamel de avena	X													
Tataki de tofu y wakame							X							
Brownie, mandarina e higos	X						X		X					
MENÚ INFANTIL: ELABORACIONES ESPECÍFICAS														
Plato de jamón y queso								X						
Croquetas de jamón	X	X						X						
Solomillo de cerdo con patatas														
Bacalao rebozado y puré	X	X			X			X						
Brownie blanco y helado de vainilla	X	X					X	X						
PAN, APERITIVO Y BEBIDAS														
Servicio de pan y aperitivo	X													
Bebidas y cócteles del menú Coravín		X												X

RECOVECO

heritage food restaurant

Recoveco pays tribute to the essence of Seville, where tradition and innovation meet in a unique gastronomic journey.

Our restaurant was born in Seville's historic centre, beside Plaza de la Encarnación, the city's kilometre zero, surrounded by historic alleyways that inspire every one of our dishes.

We take pride in using the finest local produce, lovingly grown in Andalusia, to create a culinary offering that pays tribute to the region's traditional flavours.

Every bite celebrates Seville's rich gastronomic heritage.
Every visit to Recoveco is a sensory journey through Seville's history and culture, where time seems to stand still as you savour every moment.

RECOVECO

heritage food restaurant

Hand-cut selection

100% Ibérico ham, 100% acorn-fed (80 g) 29,00€

Ibérico cured loin, (100 g) 24,00€

Selection of Spanish cheeses (180 g) 22,00€
Payoyo in lard (4 u), smoked Idiazabal PDO (4 u), aged Ahuyentalobos sheep's cheese (4 u), Señorío de Guadamur Especial aged sheep's cheese with rosemary (4 u), served with walnuts and raisins.

To share

Garlic prawn salad with fried egg and fried shrimp 17,00€

Riofrío caviar: 15 g of organic caviar, blinis and sour cream. 69,00€

White prawns (15 u, boiled or grilled) 29,00€

Mini bao bun with duck and wakame seaweed 6,00€
(price per unit. Minimum order: 2 units)

Mini bao bun with baby squid and sea lettuce, mint mayonnaise 6,00€
(price per unit. Minimum order: 2 units)

Cuttlefish and prawn croquettes with mint mayonnaise 16,00€

To share

Oxtail croquettes with sriracha mayonnaise 16,00€

Assorted croquettes 16,00€

Prawn salad, confit potatoes and black mullet roe, with homemade truffle-flavoured mayonnaise. 18,00€

Mini almadraba bluefin tuna burger in our homemade plankton bun, sea lettuce, quail egg, cherry tomato and Cheddar cheese. Served with chips.
(price per unit. Minimum: 2 units) 12,00€

Almadraba bluefin tuna brioche, grated tomato, extra virgin olive oil and sea salt
(price per unit. Minimum: 2 units) 10,00€

Almadraba bluefin tuna Gildas, piparras and Gordal olives
(price per unit. Minimum: 2 units) 4,50€

Adobo taco in a wheat tortilla with guacamole, roasted garlic and sriracha mayonnaise with pickled onion.
(price per unit. Minimum: 2 units) 6,00€

Foie gras made in our kitchen, toast, apple preserve and tomato jam 19,00€

Santoña anchovy in extra virgin olive oil on guacamole and polar bread with tomato jam.
(price per unit) 3,80€

Bread and appetiser service per person 3,00€

RECOVECO

heritage food restaurant

Stem and leaf

Tomato tartare with burrata, homemade beetroot pesto, rocket, pesto dressing and black olive powder 17,00€

Los Palacios tomatoes with Barbate bonito loin and extra virgin olive oil 17,00€

Seasonal vegetables cooked five ways: grilled, roasted, slow-cooked, fried and steamed 21,00€

By the spoon

Salmorejo with diced Iberian ham, quail egg and extra virgin olive oil sorbet 12,00€

Ajoblanco with sorbet and diced mango 10,00€

Homemade pappardelle with beef fillet ragù and Grana Padano 18,00€

Almadraba bluefin tuna rice. (price per person. minimum 2 people) 27,00€

Creamy rice with partridge 24,00€
(price per person. minimum 2 people)

Rice with carabinero red prawns 29,00€
(price per person. minimum 2 people)

Fish

Meagre tartare with passion fruit dressing, lemon pearls, avocado, black mullet roe and red onion 22,00€

Roasted Conil meagre on Andalusian alboronía with prawns, ink crisp and salmon roe 24,00€

Meagre belly roasted in its juices with amontillado, seasonal vegetables or potatoes 28,00€

Turbot with leek cream, squid ink sauce, braised baby broad beans and tobiko roe 26,00€

Bread and appetiser service per person 3,00€

RECOVECO

heritage food restaurant

Meat

Beef Chateaubriand with chips and Padrón peppers 36,00€

Beef steak tartare cannoli with gherkin, capers, Dijon mustard, Perrins sauce and free-range egg 24,00€

Black Angus T-bone with roast potatoes and corn on the cob (approx. 1.000 kg) 89,00€

Ibérico pluma, fried cassava, artichoke and green mojo 24,00€

Tuna

Tuna belly with purple potato, lemon pearls and sun-dried tomato sponge cake 29,00€

Tuna loin tataki marinated in sweet miso, black olive powder, sautéed wakame and tobiko roe 26,00€

Tuna loin tartare with yuzu vinaigrette and salmon roe 24,00€

Sliced tarantelo, grated tomato and extra virgin olive oil 28,00€

Almadraba bluefin tuna meatballs with saffron sauce 22,00€

Tuna loin kabayaki with sesame and fresh spring onion 25,00€

Tuna with tomato, free-range egg and chips 24,00€

Toro tuna belly sashimi, wasabi, pickled ginger, wakame seaweed and soy sauce 27,00€

Tuna tempura with wakame seaweed and wasabi mayonnaise 19,00€

Marinated tuna toast with roasted garlic aioli, lemon pearls and truffle 18,00€

Bread and appetiser service per person 3,00€

RECOVECO

heritage food restaurant

Homemade desserts

All our desserts are homemade

Dessert tasting (cheesecake, biscuit and chocolate cake, and egg-yolk caramel custard) 10,00€

Homemade brioche torrija with Baileys cream, coffee syrup and vanilla ice cream 9,00€

Chocolate textures (milk chocolate mousse on chocolate sponge, coated in dark chocolate, with vanilla ice cream) 9,00€

Grandma's biscuit and chocolate cake 8,00€

Payoyo cheesecake with Bulgarian yoghurt ice cream and red berries 8,00€

Egg-yolk caramel custard on Utrera sponge cake with salted caramel ice cream 7,00€

Fruit tartlet (almond biscuit filled with apple compote and seasonal fruit) 8,00€

Homemade San Rubén convent-style egg-yolk sweets 2,50€
(price per piece. minimum order 2 pieces)

Bread and appetiser service per person 3,00€

RECOVECO

heritage food restaurant

Vegan

Pulse burger with avocado, lettuce, tomato and caramelised onion - 25,00€
Vegan tomato tartare with salad leaves, avocado and pesto dressing -17,00€
Los Palacios tomatoes with avocado and EVOO - 17,00€
Seasonal vegetables cooked five ways (vegan: grilled, roasted, slow-cooked, fried, steamed) - 21,00€
Salmorejo with diced apple and walnuts - 12,00€

Lactose-free

100% Iberian acorn-fed ham (80 g) — 29,00 €
White prawns *(15 u.)* — 29,00 €
Los Palacios tomatoes, bonito loin and EVOO — 17,00 €
Roasted Conil meagre — 24,00 €
Meagre belly roasted in its juices — 28,00 €
Iberian pork pluma, fried cassava, artichoke and green mojo — 22,00 €
Beef Chateaubriand with Padrón peppers — 36,00 €
Black Angus T-bone (≈1 kg) — 89,00 €
Sliced tuna (tarantelo), tomato concassé and EVOO — 28,00 €
Tuna loin tartare with yuzu dressing and roe — 24,00 €

Diabetics (low in added sugar)

100% Iberian acorn-fed ham (80 g) — 29,00 €
White prawns *(15 u.)* — 29,00 €
Los Palacios tomatoes, bonito loin and EVOO — 17,00 €
Seasonal vegetables cooked five ways — 21,00 €
Roasted Conil meagre — 24,00 €
Meagre belly roasted in its juices — 28,00 €
Iberian pork pluma, fried cassava, artichoke and green mojo — 22,00 €
Beef Chateaubriand with Padrón peppers — 36,00 €
Black Angus T-bone (≈1 kg) — 89,00 €
Toro tuna belly sashimi, wasabi, pickled ginger, wakame and soy — 27,00 €
Tuna loin tartare with yuzu dressing and roe — 24,00 €

Coeliac options (gluten-free)

100% Iberian acorn-fed ham (80 g) — 29,00 €
White prawns *(15 u.)* — 29,00 €
Los Palacios tomatoes, bonito loin and EVOO — 17,00 €
Seasonal vegetables cooked five ways — 21,00 €
Roasted Conil meagre — 24,00 €
Meagre belly roasted in its juices — 28,00 €
Rice (per person, min. 2): tuna — 27,00 € · creamy partridge — 24,00 € · carabinero red prawns — 29,00 €
Beef Chateaubriand with Padrón peppers — 36,00 €
Black Angus T-bone (≈1 kg) — 89,00 €
Sliced tuna (tarantelo), tomato concassé and EVOO — 28,00 €
Tuna loin tartare with yuzu dressing and roe — 24,00 €

Vegetarian

Tomato tartare with burrata and pesto dressing — 17,00 €
Los Palacios tomatoes, avocado and EVOO — 17,00 €
Seasonal vegetables cooked five ways — 21,00 €
Salmorejo with diced apple and walnuts — 12,00 €
Spanish cheese board (180 g) — 22,00 €

Fructose intolerance

100% Iberian acorn-fed ham (80 g) — 29,00 €
Iberian acorn-fed lomito (100 g) — 24,00 €
White prawns *(15 u.)* — 29,00 €
Meagre belly roasted in its juices — 28,00 €
Beef Chateaubriand with Padrón peppers — 36,00 €
Black Angus T-bone (≈1 kg) — 89,00 €

Bread and appetiser service per person 3,00€

RECOVECO

heritage food restaurant

Atunero tasting menu

Wild almadraba bluefin tuna

Tuna sashimi with soy and yuzu dressing

Tuna tartare

Marinated tuna toast

Tuna kabayaki with fresh spring onion

Tuna tataki with black olive

Sliced tuna on tomato concassé and extra virgin olive oil

Tuna in homemade tomato sauce with quail egg

Dessert tasting:

Cheesecake, Grandma's cake and egg-yolk caramel custard

Price per person: 89€
(VAT included)
Advance booking required

Recoveco tasting menu

King prawn potato salad with truffle oil

Tomato tartare with burrata and pesto dressing

Traditional beef fillet steak tartare roll

Adobo taco

Mini duck bao with black garlic mayonnaise

Roasted Conil meagre on alboronía with prawns

Grilled beef Chateaubriand with wheat and sautéed vegetables

Dessert tasting:

Cheesecake, Grandma's cake and egg-yolk caramel custard

Price per person: 79€
(VAT included)
Advance booking required

RECOVECO

heritage food restaurant

Sensorial 360º tasting menu

Starters

(three individually plated dishes):

Garlic king prawn salad with quail egg and fried shrimp

Tuna loin tartare with yuzu dressing and salmon roe

Our homemade foie with toast, apple and tomato preserves

Choice of main course:

Sliced tuna (tarantelo), tomato concassé and extra virgin olive oil

Beef Chateaubriand with fries and Padrón peppers

Iberian pork pluma, fried cassava, artichoke and green mojo

Dessert tasting:

Cheesecake, Grandma's cake and egg-yolk caramel custard

Price per person: 59€
(VAT included)
Drinks not included

Coravín & Signature Cocktail Menu

Welcome:

Glass of Oriol Rossell Brut Nature Reserva cava
Almadraba bluefin tuna gilda

Coravín course (choice of premium wine):

Whites: Belondrade y Lurton, Ultreia La Claudina or Pazo de Lusco
Reds: Aalto, PSI - Dominio de Pingus or Malleolus - Bodegas Emilio Moro
King prawn salad, confit potatoes and red-coloured mullet roe with homemade truffle mayonnaise

Choice of signature cocktail:

Whisky Sour, Daiquiri, Martin Miller's Gin & Tonic, Floreale Spritz 0,0 % or Gin Sour 0,0 %
Chateaubriand steak tartare rolls
Almadraba bluefin tuna tartare, yuzu dressing and salmon roe
Homemade foie with toast, apple and tomato preserves

Dessert tasting:

Cheesecake, Grandma's cake and egg-yolk caramel custard

Choice of after-dinner drink:

Pedro Ximénez San Emilio, Macallan 12, Chivas 12, Glenfiddich 12, Zacapa 23 or Martin Miller's Gin with premium tonic

Price per person: 89€
(VAT included)
Drinks included: one glass at each stage

RECOVECO

heritage food restaurant

Vegan menu

Vegetable consommé with truffle

Sweetcorn cream with vegetable crisps

Cauliflower taco with guacamole and pickled onion

Baba ganoush, puffed wheat and caper dressing

Spinach fritters with pumpkin seed pesto

Crisp porcini cannelloni with saffron oat béchamel

Tofu tataki with wakame and passion fruit dressing

Dessert tasting:

Brownie with mandarin sorbet and figs

Price per person: 89€
(VAT included)
Advance booking required

Children's menu

Starters

Ham and cheese plate

Ham croquettes

MAIN COURSE (choice of)

Pork fillet with potatoes

OR

Battered cod with mashed potatoes

Dessert

White chocolate brownie with vanilla ice cream

Drinks

Included

Price per person: 25€
(VAT included)
Advance booking required

RECOVECO

heritage food restaurant

ALLERGEN CHART RECOVECO RESTAURANT 1 of 3	Cereals containing gluten	Eggs	Crusta-ceans	Molluscs	Fish	Peanuts	Soya	Milk and derivatives	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Lupin	SO_2 and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l
HAND-CUT SELECTION														
100% Ibérico acorn-fed ham														
100% Ibérico acorn-fed cured loin														
Selection of Spanish cheeses								X	X					X
TO SHARE														
Santoña anchovy with guacamole	X			X	X									
Riofrío caviar, blinis and sour cream	X	X			X			X						
White prawns			X											
Duck and wakame bao	X													
Baby squid bao with mint	X	X		X										
Cuttlefish and prawn croquettes	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X		
Oxtail croquettes	X	X				X		X	X	X		X		X
Assorted croquettes	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X		X
Prawn and truffle potato salad	X	X	X	X	X	X			X			X		
Garlic prawn potato salad	X	X	X											
Mini tuna burger	X	X	X	X	X	X		X	X			X	X	
Almadraba tuna brioche	X	X			X			X						
Almadraba tuna Gilda					X									
Adobo taco	X	X	X	X	X	X		X	X			X	X	
Foie gras, toast and fruit preserves	X							X						X
STEMS AND LEAVES														
Tomato tartare with burrata						X	X	X	X	X	X	X	X	
Los Palacios tomato and bonito			X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	
Vegetables, five cooking methods	X							X						
SPOON DISHES														
Salmorejo, ham and quail egg	X	X				X			X	X		X	X	X
Ajoblanco and mango	X								X					
Pappardelle with beef fillet ragù	X	X				X		X	X	X		X	X	X
Almadraba tuna rice			X	X	X					X				X
Creamy partridge rice										X				X
Rice with scarlet prawns			X	X	X		X			X				X

RECOVECO

heritage food restaurant

ALLERGEN CHART RECOVECO RESTAURANT 2 of 3	Cereals containing gluten	Eggs	Crusta-ceans	Molluscs	Fish	Peanuts	Soya	Milk and derivatives	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Lupin	SO_2 and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l
FISH														
Meagre tartare		X	X	X	X				X	X				X
Conil meagre with alboronía	X		X	X	X	X			X	X				X
Meagre belly with amontillado	X		X	X	X					X				X
Turbot, leek and squid ink			X	X	X			X		X				X
MEAT														
Steak tartare cannoli	X	X			X	X	X		X	X	X	X	X	X
Chateaubriand, potatoes, Padrón peppers														
Black Angus T-bone														
Ibérico pluma, cassava, green mojo										X		X	X	X
TUNA														
Sliced tuna tarantelo			X	X	X									
Toro tuna belly sashimi	X		X	X	X	X	X		X		X	X	X	
Marinated tuna toast	X	X	X	X	X	X			X			X	X	
Tuna loin tartare			X	X	X					X				
Miso tuna tataki	X		X	X	X	X	X		X	X				X
Tuna kabayaki	X				X		X					X		
Tuna tempura	X	X	X	X	X	X					X	X	X	X
Tuna belly	X	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X	X
Tuna, tomato, egg and potatoes	X	X	X	X	X	X			X	X				X
Tuna meatballs	X	X	X	X	X			X	X	X				X
HOMEMADE DESSERTS														
Three-dessert tasting	X	X				X	X	X	X			X	X	
Brioche torrija with Baileys	X	X				X		X	X			X	X	X
Chocolate textures	X	X				X	X	X	X			X	X	X
Grandma's cake	X	X				X	X	X	X			X	X	
Payoyo cheesecake	X	X				X	X	X	X			X	X	
Egg-yolk flan and mostachón	X	X				X	X	X	X			X	X	
Fruit and almond tartlet	X	X				X	X	X	X			X	X	
San Rubén egg-yolk sweets		X												

RECOVECO

heritage food restaurant

ALLERGEN CHART RECOVECO RESTAURANT 3 of 3	Cereals containing gluten	Eggs	Crusta-ceans	Molluscs	Fish	Peanuts	Soya	Milk and derivatives	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Lupin	SO_2 and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l
VEGAN À LA CARTE DISHES														
Legume burger	X					X	X		X			X	X	
Vegan tomato tartare							X		X	X	X			
Los Palacios tomato and avocado							X			X	X			X
Vegan vegetables, five cooking methods	X					X			X			X	X	
Salmorejo, apple and walnuts	X					X			X	X	X	X	X	X
RECOVECO AND ATUNERO MENUS: DIFFERENT PREPARATIONS														
Duck bao with black garlic mayonnaise	X	X				X			X	X		X	X	
Chateaubriand, wheat and vegetables	X													
Tuna sashimi, soy and yuzu	X				X		X							
Tuna, tomato and quail egg		X			X									
VEGAN MENU: SPECIFIC PREPARATIONS														
Vegetable and truffle consommé										X				
Corn cream soup and vegetable crisps										X				
Cauliflower and guacamole taco	X													
Baba ganoush and puffed wheat	X											X		
Spinach fritters	X													
Porcini cannelloni with oat béchamel	X													
Tofu and wakame tataki							X							
Brownie, mandarin and figs	X						X		X					
CHILDREN'S MENU: SPECIFIC PREPARATIONS														
Ham and cheese plate								X						
Ham croquettes	X	X						X						
Pork fillet with potatoes														
Battered cod and mash	X	X			X			X						
White brownie and vanilla ice cream	X	X					X	X						
BREAD, APPETISER AND DRINKS														
Bread and appetiser service	X													
Coravín menu drinks and cocktails		X												X

RECOVECO

heritage food restaurant

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

Notre restaurant est né au cœur historique de Séville, près de la place de la Encarnación, kilomètre zéro de la ville, 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, pour créer une cuisine qui rend hommage aux saveurs traditionnelles 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 tandis que vous savourez chaque instant.

RECOVECO

heritage food restaurant

À la coupe

Jambon 100 % ibérique, 100 % nourri aux glands (80 g) 29,00€

Lomito ibérique (100 g) 24,00€

Sélection de fromages espagnols (180 g) 22,00€
Payoyo au saindoux (4 u), Idiazabal AOP fumé (4 u), Ahuyentalobos affiné au lait de brebis (4 u), Señorío de Guadamur Especial affiné au lait de brebis au romarin (4 u), accompagnés de noix et de raisins secs.

À partager

Salade de grosses crevettes à l'ail, œuf frit et petites crevettes frites 17,00€

Caviar Riofrío : 15 g de caviar biologique, blinis et crème aigre. 69,00€

Crevettes blanches (15 u, bouillies ou grillées) 29,00€

Mini pain bao au canard et algue wakame 6,00€
(prix à l'unité. Commande minimum : 2 unités)

Mini pain bao aux petits calmars et laitue de mer, mayonnaise à la menthe 6,00€
(prix à l'unité. Commande minimum : 2 unités)

Croquettes de seiche et de grosses crevettes, mayonnaise à la menthe 16,00€

À partager

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

Assortiment de croquettes 16,00€

Salade de grosses crevettes, pommes de terre confites, œufs noirs de mulet, mayonnaise maison aromatisée à la truffe. 18,00€

Mini-burger de thon rouge d'almadraba, pain au plancton préparé dans notre cuisine, laitue de mer, œuf de caille, tomate cerise et cheddar. Servi avec des frites.
(prix à l'unité. Minimum : 2 unités) 12,00€

Brioche au thon rouge d'almadraba, tomate râpée, huile d'olive vierge extra et sel marin
(prix à l'unité. Minimum : 2 unités) 10,00€

Gildas de thon rouge d'almadraba, piparras et olives Gordal
(prix à l'unité. Minimum : 2 unités) 4,50€

Taco d'adobo, tortilla de blé, guacamole, ail rôti, mayonnaise à la sriracha et oignon mariné.
(prix à l'unité. Minimum : 2 unités) 6,00€

Foie gras préparé dans notre cuisine, toasts, confiture de pomme et confiture de tomate 19,00€

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

Service pain et amuse-bouche par personne 3,00€

RECOVECO

heritage food restaurant

Tiges et feuilles

Tartare de tomate, burrata, pesto de betterave maison, roquette, vinaigrette au pesto et poudre d'olives noires 17,00€

Tomates de Los Palacios, longe de bonite de Barbate et huile d'olive vierge extra 17,00€

Légumes de saison en cinq cuissons : plancha, rôtis, à basse température, frits et vapeur 21,00€

À la cuillère

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

Ajoblanco, sorbet et dés de mangue 10,00€

Pappardelle maison, ragoût de filet de bœuf et Grana Padano 18,00€

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

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

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

Poissons

Tartare de maigre, vinaigrette au fruit de la passion, perles de citron, avocat, œufs de mulet noirs et oignon rouge 22,00€

Maigre de Conil rôti, alboronía andalouse aux crevettes, croustillant à l'encre et œufs de saumon 24,00€

Ventrèche de maigre rôtie dans son jus, amontillado, légumes de saison ou pommes de terre 28,00€

Turbot, crème de poireau, sauce à l'encre de calamar, petites fèves mijotées et œufs de tobiko 26,00€

Service pain et amuse-bouche par personne 3,00€

RECOVECO
heritage food restaurant

Viandes

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

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

T-bone Black Angus, pommes de terre rôties, épi de maïs (environ 1,000 kg) 89,00€

Pluma ibérique, manioc frit, artichaut et mojo verde 24,00€

Thon

Ventrèche de thon, pomme de terre violette, perles de citron et génoise à la tomate séchée 29,00€

Tataki de longe de thon mariné au miso doux, poudre d'olives noires, wakame sauté et œufs de tobiko 26,00€

Tartare de longe de thon, vinaigrette au yuzu et œufs de saumon 24,00€

Tarantelo tranché, tomate râpée, huile d'olive vierge extra 28,00€

Boulettes de thon rouge d'almadraba, sauce au safran 22,00€

Kabayaki de longe de thon, sésame, oignon nouveau frais 25,00€

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

Sashimi de ventrèche de thon toro, wasabi, gingembre mariné, algue wakame et sauce soja 27,00€

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

Toast au thon mariné, aïoli à l'ail rôti, perles de citron et truffe 18,00€

Service pain et amuse-bouche par personne 3,00€

RECOVECO

heritage food restaurant

Douceurs maison

Tous nos desserts sont faits maison

Dégustation de desserts (cheesecake, gâteau biscuit-chocolat et flan au jaune d'œuf) 10,00€

Torrija de brioche maison, crème de Baileys, sirop de café et glace à la vanille 9,00€

Textures de chocolat (mousse au chocolat au lait sur biscuit au chocolat, nappé de chocolat noir, avec glace à la vanille) 9,00€

Gâteau de grand-mère aux biscuits et au chocolat 8,00€

Cheesecake au Payoyo, glace au yaourt bulgare et fruits rouges 8,00€

Flan au jaune d'œuf sur mostachón d'Utrera, glace au caramel salé 7,00€

Tartelette aux fruits (biscuit aux amandes, compote de pomme et fruits de saison) 8,00€

Yemas de San Rubén maison, douceurs conventuelles au jaune d'œuf 2,50€
(prix à l'unité. commande minimum de 2 pièces)

Service pain et amuse-bouche par personne 3,00€

RECOVECO

heritage food restaurant

Végétalien

Burger de légumineuses, avocat, laitue, tomate et oignon caramélisé - 25,00€
Tartare de tomate végétalien, feuilles vertes, avocat et vinaigrette au pesto -17,00€
Tomates de Los Palacios, avocat et HOVE - 17,00€
Légumes de saison en cinq cuissons (végétalien : plancha, rôtis, basse température, frits, vapeur) - 21,00€
Salmorejo, dés de pomme et noix - 12,00€

Sans lactose

Jambon de bellota 100 % ibérique (80 g) — 29,00 €
Crevettes blanches (15 u) — 29,00 €
Tomates Los Palacios, longe de bonite, HOVE — 17,00 €
Maigre de Conil rôti — 24,00 €
Ventrèche de maigre rôtie dans son jus — 28,00 €
Pluma ibérique, manioc frit, artichaut et mojo vert — 22,00 €
Chateaubriand de bœuf, piments de Padrón — 36,00 €
T-bone Black Angus (≈1 kg) — 89,00 €
Thon tranché (tarantelo), tomate concassée et HOVE — 28,00 €
Tartare de longe de thon, vinaigrette au yuzu et œufs — 24,00 €

Diabétiques (peu de sucres ajoutés)

Jambon de bellota 100 % ibérique (80 g) — 29,00 €
Crevettes blanches *(15 u.)* — 29,00 €
Tomates Los Palacios, longe de bonite, HOVE — 17,00 €
Légumes de saison en cinq cuissons — 21,00 €
Maigre de Conil rôti — 24,00 €
Ventrèche de maigre rôtie dans son jus — 28,00 €
Pluma ibérique, manioc frit, artichaut et mojo vert — 22,00 €
Chateaubriand de bœuf, piments de Padrón — 36,00 €
T-bone Black Angus (≈1 kg) — 89,00 €
Sashimi de ventrèche toro, wasabi, gingembre mariné, wakamé et soja — 27,00 €
Tartare de longe de thon, vinaigrette au yuzu et œufs — 24,00 €

Cœliaques (sans gluten)

Jambon de bellota 100 % ibérique (80 g) — 29,00 €
Crevettes blanches *(15 u.)* — 29,00 €
Tomates Los Palacios, longe de bonite, HOVE — 17,00 €
Légumes de saison en cinq cuissons — 21,00 €
Maigre de Conil rôti — 24,00 €
Ventrèche de maigre rôtie dans son jus — 28,00 €
Riz (par personne, min. 2) : au thon — 27,00 € · crémeux à la perdrix — 24,00 € · aux carabineros — 29,00 €
Chateaubriand de bœuf, piments de Padrón — 36,00 €
T-bone Black Angus (≈1 kg) — 89,00 €
Thon tranché (tarantelo), tomate concassée et HOVE — 28,00 €
Tartare de longe de thon, vinaigrette au yuzu et œufs — 24,00 €

Végétarien

Tartare de tomate, burrata et vinaigrette au pesto — 17,00 €
Tomates de Los Palacios, avocat et HOVE — 17,00 €
Légumes de saison en cinq cuissons — 21,00 €
Salmorejo, dés de pomme et noix — 12,00 €
Plateau de fromages espagnols (180 g) — 22,00 €

Intolérance au fructose

Jambon de bellota 100 % ibérique (80 g) — 29,00 €
Lomito de bellota ibérique (100 g) — 24,00 €
Crevettes blanches *(15 u.)* — 29,00 €
Ventrèche de maigre rôtie dans son jus — 28,00 €
Chateaubriand de bœuf, piments de Padrón — 36,00 €
T-bone Black Angus (≈1 kg) — 89,00 €

Service pain et amuse-bouche par personne 3,00€

RECOVECO

heritage food restaurant

Menu dégustation Atunero

Thon rouge sauvage d'almadraba

Sashimi de thon, vinaigrette au soja et au yuzu

Tartare de thon

Toast de thon mariné

Kabayaki de thon et cébette fraîche

Tataki de thon à l'olive noire

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

Thon à la sauce tomate maison et œuf de caille

Dégustation de desserts :

Cheesecake, gâteau de grand-mère et flan au jaune d'œuf

Prix par personne : 89€
(TVA incluse)
Sur réservation

Menu dégustation Recoveco

Salade de gambas à l'huile de truffe

Tartare de tomate, burrata et vinaigrette au pesto

Rouleau de steak tartare traditionnel de filet de bœuf

Taco d'adobo

Mini bao au canard, mayonnaise à l'ail noir

Maigre de Conil rôti sur alboronía aux crevettes

Chateaubriand de bœuf grillé, blé et légumes sautés

Dégustation de desserts :

Cheesecake, gâteau de grand-mère et flan au jaune d'œuf

Prix par personne : 79€
(TVA incluse)
Sur réservation

RECOVECO

heritage food restaurant

Menu dégustation Sensorial 360º

Entrées

(trois entrées en portions individuelles) :

Salade de gambas à l'ail, œuf de caille et crevettes frites

Tartare de longe de thon, vinaigrette au yuzu et œufs de saumon

Foie maison, toasts à tartiner, confitures de pomme et de tomate

Plat principal au choix :

Thon tranché (tarantelo), tomate concassée et huile d'olive vierge extra

Chateaubriand de bœuf, frites et piments de Padrón

Pluma ibérique, manioc frit, artichaut et mojo vert

Dégustation de desserts :

Cheesecake, gâteau de grand-mère et flan au jaune d'œuf

Prix par personne : 59€
(TVA incluse)
Boissons non comprises

Menu Coravín & Cocktail Signature

Bienvenue :

Coupe de cava Oriol Rossell Brut Nature Reserva
Gilda de thon rouge d'almadraba

Service Coravín (vin premium au choix) :

Blancs : Belondrade y Lurton, Ultreia La Claudina ou Pazo de Lusco
Rouges : Aalto, PSI - Dominio de Pingus ou Malleolus - Bodegas Emilio Moro
Salade de gambas, pommes de terre confites, œufs de mulet rouges et mayonnaise maison à la truffe

Cocktail signature au choix :

Whisky Sour, Daiquiri, Martin Miller's Gin & Tonic, Floreale Spritz 0,0 % ou Gin Sour 0,0 %
Rouleaux de steak tartare de chateaubriand
Tartare de thon rouge d'almadraba, vinaigrette au yuzu et œufs de saumon
Foie maison, toasts et confitures de pomme et de tomate

Dégustation de desserts :

Cheesecake, gâteau de grand-mère et flan au jaune d'œuf

Boisson de fin de repas au choix :

Pedro Ximénez San Emilio, Macallan 12, Chivas 12, Glenfiddich 12, Zacapa 23 ou Martin Miller's Gin avec tonic premium

Prix par personne : 89€
(TVA incluse)
Boissons comprises : un verre à chaque étape

RECOVECO
heritage food restaurant

Menu végétalien

Consommé de légumes à la truffe

Crème de maïs et chips de légumes

Taco de chou-fleur, guacamole et oignon mariné

Baba ganoush, blé 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, wakamé et vinaigrette au fruit de la passion

Dégustation de desserts :

Brownie, sorbet à la mandarine et figues

Prix par personne : 89€
(TVA incluse)
Sur réservation

Menu enfant

Entrées

Assiette de jambon et de fromage

Croquettes de jambon

PLAT PRINCIPAL (au choix)

Filet de porc et pommes de terre

OU

Cabillaud en beignet et purée de pommes de terre

Dessert

Brownie au chocolat blanc et glace à la vanille

Boissons

Comprises

Prix par personne : 25€
(TVA incluse)
Sur réservation

RECOVECO

heritage food restaurant

TABLEAU DES ALLERGÈNES RESTAURANT RECOVECO 1 sur 3	Céréales contenant du gluten	Œufs	Crustacés	Mollusques	Poisson	Arachides	Soja	Lait et dérivés	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Lupin	SO_2 et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l
À LA COUPE														
Jambon bellota 100 % ibérique														
Lomito bellota 100 % ibérique														
Sélection de fromages espagnols								X	X					X
À PARTAGER														
Anchois de Santoña et guacamole	X			X	X									
Caviar Riofrío, blinis et crème aigre	X	X			X			X						
Crevettes blanches			X											
Bao de canard et wakame	X													
Bao de petits calmars à la menthe	X	X		X										
Croquettes de seiche et de crevettes	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X		
Croquettes de queue de taureau	X	X				X		X	X	X		X		X
Assortiment de croquettes	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X		X
Salade de pommes de terre, crevettes, truffe	X	X	X	X	X	X			X			X		
Salade de pommes de terre, crevettes à l'ail	X	X	X											
Mini-burger de thon	X	X	X	X	X	X		X	X			X	X	
Brioche au thon d'almadraba	X	X			X			X						
Gilda au thon d'almadraba					X									
Taco d'adobo	X	X	X	X	X	X		X	X			X	X	
Foie gras, toasts et confitures	X							X						X
TIGES ET FEUILLES														
Tartare de tomate à la burrata						X	X	X	X	X	X	X	X	
Tomate de Los Palacios et bonite			X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	
Légumes en cinq cuissons	X							X						
À LA CUILLÈRE														
Salmorejo, jambon et œuf de caille	X	X				X			X	X		X	X	X
Ajoblanco et mangue	X								X					
Pappardelle, ragoût de filet de bœuf	X	X				X		X	X	X		X	X	X
Riz au thon d'almadraba			X	X	X					X				X
Riz crémeux à la perdrix										X				X
Riz aux crevettes rouges carabineros			X	X	X		X			X				X

RECOVECO

heritage food restaurant

TABLEAU DES ALLERGÈNES RESTAURANT RECOVECO 2 sur 3	Céréales contenant du gluten	Œufs	Crustacés	Mollusques	Poisson	Arachides	Soja	Lait et dérivés	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Lupin	SO_2 et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l
POISSONS														
Tartare de maigre		X	X	X	X				X	X				X
Maigre de Conil et alboronía	X		X	X	X	X			X	X				X
Ventrèche de maigre à l'amontillado	X		X	X	X					X				X
Turbot, poireau et encre de calamar			X	X	X			X		X				X
VIANDES														
Cannoli de steak tartare	X	X			X	X	X		X	X	X	X	X	X
Chateaubriand, pommes de terre, Padrón														
T-bone Black Angus														
Pluma ibérique, manioc et mojo verde										X		X	X	X
THON														
Tarantelo de thon tranché			X	X	X									
Sashimi de ventrèche de thon toro	X		X	X	X	X	X		X		X	X	X	
Toast au thon mariné	X	X	X	X	X	X			X			X	X	
Tartare de longe de thon			X	X	X					X				
Tataki de thon au miso	X		X	X	X	X	X		X	X				X
Thon kabayaki	X				X		X					X		
Tempura de thon	X	X	X	X	X	X					X	X	X	X
Ventrèche de thon	X	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X	X
Thon, tomate, œuf et pommes de terre	X	X	X	X	X	X			X	X				X
Boulettes de thon	X	X	X	X	X			X	X	X				X
DESSERTS MAISON														
Dégustation de trois desserts	X	X				X	X	X	X			X	X	
Torrija de brioche au Baileys	X	X				X		X	X			X	X	X
Chocolat en textures	X	X				X	X	X	X			X	X	X
Gâteau de grand-mère	X	X				X	X	X	X			X	X	
Cheesecake au fromage Payoyo	X	X				X	X	X	X			X	X	
Flan aux jaunes d'œufs et mostachón	X	X				X	X	X	X			X	X	
Tartelette aux fruits et à l'amande	X	X				X	X	X	X			X	X	
Confiseries aux jaunes d'œufs San Rubén		X												

RECOVECO

heritage food restaurant

TABLEAU DES ALLERGÈNES RESTAURANT RECOVECO 3 sur 3	Céréales contenant du gluten	Œufs	Crustacés	Mollusques	Poisson	Arachides	Soja	Lait et dérivés	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Lupin	SO_2 et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l
VÉGÉTALIEN : PLATS À LA CARTE														
Burger de légumineuses	X					X	X		X			X	X	
Tartare de tomate végétalien							X		X	X	X			
Tomate de Los Palacios et avocat							X			X	X			X
Légumes végétaliens en cinq cuissons	X					X			X			X	X	
Salmorejo, pomme et noix	X					X			X	X	X	X	X	X
MENUS RECOVECO ET ATUNERO : PRÉPARATIONS DIFFÉRENTES														
Bao de canard, mayonnaise à l'ail noir	X	X				X			X	X		X	X	
Chateaubriand, blé et légumes	X													
Sashimi de thon, soja et yuzu	X				X		X							
Thon, tomate et œuf de caille		X			X									
MENU VÉGÉTALIEN : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES														
Consommé de légumes et truffe										X				
Crème de maïs et chips de légumes										X				
Taco de chou-fleur et guacamole	X													
Baba ganoush et blé soufflé	X											X		
Beignets d'épinards	X													
Cannelloni aux cèpes, béchamel à l'avoine	X													
Tataki de tofu et wakame							X							
Brownie, mandarine et figues	X						X		X					
MENU ENFANT : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES														
Assiette de jambon et fromage								X						
Croquettes de jambon	X	X						X						
Filet de porc et pommes de terre														
Cabillaud en pâte à frire et purée	X	X			X			X						
Brownie blanc et glace à la vanille	X	X					X	X						
PAIN, AMUSE-BOUCHE ET BOISSONS														
Service de pain et amuse-bouche	X													
Boissons et cocktails du menu Coravín		X												X

RECOVECO
heritage food restaurant

CARTA DE BEBIDAS · DRINK MENU · CARTE DES BOISSONS

AGUA Y REFRESCOS / WATER & SOFT DRINKS

Agua Vincci filtrada sin gas 0,5 L 3,50€
Vincci still water 0.5 L · Eau Vincci 0,5 L

Agua Vincci filtrada sin gas 1 L 4,50€
Filtered still water 1 L · Eau filtrée 1 L

San Pellegrino 4,50€

Refrescos 4,20€
Soft drinks · Boissons gazeuses

Refrescos especiales 4,50€
Premium soft drinks · Boissons gazeuses premium

Tónicas 4,20€
Tonic · Eaux toniques

Red Bull 6,00€

Zumos naturales / Zumo detox juice 4,50€
Jus detox naturel

Zumo de naranja natural 4,50€
Fresh orange juice · Jus d'orange pressé

Zumo de mango y maracuyá 4,50€
Mango & passion fruit juice · Jus mangue & passion

CERVEZA / BEER / BIÈRES

Alhambra especial de barril 4,00€
Alhambra draft beer · Bière pression Alhambra

Cerveza Mahou 0,0 Tostada 4,50€
Mahou 0.0 amber beer · Mahou 0,0 ambrée

Cerveza Mahou sin gluten 4,50€
Mahou gluten-free beer · Mahou sans gluten

Radler 4,50€

Alhambra 1925 6,00€

SANGRÍA / SANGRIA

Jarra de sangría (vino tinto o cava) 14€ / 30€
Jug of sangria (red wine or cava)
Pichet de sangria (vin rouge ou cava)

APERITIVOS / APERITIFS / APÉRITIFS

Martini Rosso / Bianco 6,00€

Lustau rojo vermut 6,00€

Campari 7,00€

Croft Twist Jerez Frizzante 4,80€

RECOVECO
heritage food restaurant

CAFÉS · COFFEES / TÉ E INFUSIONES · TEAS & INFUSIONS

CAFÉS / COFFEE / CAFÉS

Espresso 3,75€

Doble Nespresso 5,00€
Double Nespresso

Cortado con leche 3,75€
Espresso with a dash of milk
Espresso avec un nuage de lait

Americano 3,75€

Café Bombón 3,80€
Espresso with condensed milk
Espresso au lait concentré sucré

Capuccino 4,50€

Café Irlandés 12,00€
Irish coffee · Café irlandais

TÉ E INFUSIONES / TEAS / THÉS

Matcha latte 5,00€

Chai latte 5,00€

Té negro 3,75€
Black tea · Thé noir

Té rojo 3,75€
Pu-erh / red tea · Thé rouge (Pu-erh)

Té verde 3,75€
Green tea · Thé vert

Earl Grey 3,75€

English breakfast 3,75€

Gunpowder 3,75€

Rooibos 3,75€

Manzanilla 3,75€
Chamomile · Camomille

RECOVECO

heritage food restaurant

COCKTAILS · CÓCTELES CLÁSICOS

Aperol Spritz 12,00€
Aperol, Prosecco, soda, hielo, rodaja de naranja
Aperol, Prosecco, soda water, ice, orange slice
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, glace, tranche d'orange

Mojito by Bacardí 14,00€
Bacardí Superior, lima, hierbabuena, azúcar, hielo
Bacardí Superior, lime, mint, sugar, ice
Bacardí Superior, citron vert, menthe, sucre, glace

Bloody Mary 14,00€
Eristoff, tomate, limón, Worcestershire, tabasco, sal, pimienta
Eristoff, tomato, lemon, Worcestershire, Tabasco, salt, pepper, celery
Eristoff, tomate, citron, Worcestershire, Tabasco, sel, poivre, céleri

Caipirinha 14,00€
Cachaça, lima fresca, azúcar blanco
Cachaça, fresh lime, white sugar
Cachaça, citron vert frais, sucre blanc

Cosmopolitan 14,00€
Eristoff, triple sec, arándano, lima
Eristoff, triple sec, cranberry juice, lime juice
Eristoff, triple sec, jus de cranberry, citron vert

Daiquiri 14,00€
Bacardí Superior, zumo de lima, azúcar
Bacardí Superior, lime juice, sugar
Bacardí Superior, jus de citron vert, sucre

Espresso Martini 14,00€
Eristoff, licor de café, espresso, jarabe de azúcar
Eristoff, coffee liqueur, espresso, sugar syrup
Eristoff, liqueur de café, espresso, sirop de sucre

Margarita 14,00€
Tequila blanco, triple sec, zumo de lima, sal
Blanco tequila, triple sec, lime juice, salt
Tequila blanco, triple sec, citron vert, sel

Piña Colada 14,00€
Bacardí Superior, crema de coco, zumo de piña
Bacardí Superior, coconut cream, pineapple juice
Bacardí Superior, crème de coco, jus d'ananas

Whisky Sour 14,00€
Dewar's White Label, limón, azúcar, clara de huevo
Dewar's White Label, lemon, sugar syrup, egg white
Dewar's White Label, citron, sirop de sucre, blanc d'œuf

RECOVECO
heritage food restaurant

COCKTAILS PREMIUM BY BACARDÍ

Bloody Mary by Grey Goose 16,00€
Grey Goose, tomate, limón, Worcestershire, tabasco, sal, pimienta
Grey Goose, tomato, lemon, Worcestershire, Tabasco, salt, pepper, celery
Grey Goose, tomate, citron, Worcestershire, Tabasco, sel, poivre, céleri

Martini Bianco Spritz 12,00€
Martini Bianco, cava, soda y lima
Martini Bianco, cava, soda and lime
Martini Bianco, cava, eau gazeuse et citron vert

Paloma by Patrón Reposado 16,00€
Patrón Reposado, refresco de pomelo, lima y sal
Patrón Reposado, grapefruit soda, lime and salt
Patrón Reposado, soda au pamplemousse, citron vert et sel

Espresso Martini by Grey Goose 16,00€
Grey Goose, licor de café, espresso, jarabe de azúcar
Grey Goose, coffee liqueur, espresso, sugar syrup
Grey Goose, liqueur de café, espresso, sirop de sucre

St-Germain Spritz 15,00€
Licor St-Germain, Prosecco, soda y limón
St-Germain liqueur, Prosecco, soda and lemon
Liqueur St-Germain, Prosecco, eau gazeuse et citron

Dry Martini by Bombay Sapphire 16,00€
Bombay Sapphire, Martini Dry

RECOVECO
heritage food restaurant

CÓCTELES 0,0 · DESTILADOS / SPIRITS / SPIRITUEUX

COCKTAILS 0,0 / COCKTAILS SANS ALCOOL

Daikiri 0,0	11,00€
Piña Colada 0,0	11,00€
Mojito 0,0	11,00€
San Francisco	11,00€

GINEBRA / GIN

Bombay Sapphire	15,00€
Tanqueray Ten	15,00€
Citadele	15,00€
Hendrick´s	15,00€
Bulldog	15,00€
Puerto de Indias	13,00€
Brockmans	15,00€
Tanqueray 0,0	14,00€
Martin Miller´s	15,00€

WHISKY

Dewar's White Label	13,00€
Chivas 12	15,00€
Glenfiddich 15	19,00€
Johnnie Walker Green Label	22,00€
Cardhu Gold	15,00€
Macallan 12	22,00€
Jack Daniels	13,00€

RON / RUM / RHUM

Havana 7	13,00€
Legandario	13,00€
Matusalem 15	15,00€
Barceló Imperial	15,00€
Brugal extra viejo	13,00€
Zacapa 23	15,00€

VODKA

Absolut	13,00€
Grey Goose	15,00€

RECOVECO
heritage food restaurant

VINOS POR COPA Y ESPUMOSOS · WINES / VINS

VINOS GENEROSOS / JEREZ

Tío Pepe Fino Jerez (Palomino fino)	3,50€
Papirusa Manzanilla Sanlúcar (Palomino fino)	4,20€
Los Arcos Amontillado Jerez (Palomino fino)	4,80€
Península Palo Cortado Jerez (Palomino fino)	8,00€

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

Cloe Rosado Sierras de Málaga (Garnacha)	4,50€
Pícaro del Águila 2023 Ribera del Duero	12,00€

VINO BLANCO / WHITE WINE

Mielmar Semidulce D.O. Cataluña (Macabeo)	4,80€
José Pariente D.O. Rueda (Verdejo)	4,80€
Los Gredales Sauvignon Blanc V.T. Castilla y León	4,00€
Pazo de Lusco D.O. Rías Baixas (Albariño)	4,50€
Belondrade y Lurton 2023 D.O. Rueda	14,00€
Ultreia La Claudina 2022 (Godello)	14,00€

VINO TINTO / RED WINE

Finca Resalso Ribera del Duero (Tempranillo)	4,50€
Abadía Retuerta Selección Especial 2020	7,00€
Juan Gil Plata Jumilla (Monastrell)	5,50€
Malpastor 2021 Rioja (Tempranillo)	5,00€
Aalto 2023 Ribera del Duero (Tempranillo)	13,00€
Pingus PSI 2022 Ribera del Duero	14,00€
Emilio Moro Malleolus 2022 Ribera del Duero	13,00€
Macán Clásico 2019 Rioja (Tempranillo)	14,00€
Marqués de Murrieta Reserva 2021 Rioja	11,00€

ESPUMOSOS / SPARKLING WINE

Cava Corniu Brut	6,00€
Moët Chandon 37,5 cl	55,00€