

el taller SEVE DÍAZ

M E N U

PRIMAVERA / VERANO 2021

M E N U D E G U S T A C I Ó N

Además de nuestra carta podrán disfrutar de un **Menú Degustación** que consta de: un entrante frío, un entrante caliente, un plato de pescado, un plato de carne, un prepostre y un postre. Su precio es de 43 euros por persona (**bebidas no incluidas**) y se sirve a mesa completa.

E N T R A N T E S

- Atún en tartar***
pimienta Palmera, leche de coco aromática y cebolla de Tenerife. 16
- Ceviche de langostino salvaje***,
daikon encurtido y batata yema de huevo en texturas. 17
- Ensalada de foie micuit**,
queso fresco, vinagreta de parchita y fresas. 13
- Láminas de pescado blanco***,
ponzu, cilantro, chutney helado de piña y amaranto frito. 14
- Aguacate embarrado a la parrilla**,
texturas de millo, emulsión de chile chipotle y mini cebolleta. 10
- Croquetas de cordero pelibuey** (6 uds.),
especies y alioli de berenjena asada al sarmiento. 9
- Dumpling de queso de cabra asado** (6 uds.),
mojo de almendras y miel de palma. 12
- Navajas ahumadas*** (6 uds.),
papada Ibérica y kimchi. 15
- Ravioli de cherne*** (6 uds.),
caldo de cazuela ligado, escaldón y papa bonita. 12
- Versión de huevos rotos:**
flor de huevo, espuma de papa y chorizo Ibérico de Bellota. 9

A C E I T E D E O L I V A
VIRGEN EXTRA 20 ml 2 €

P A N / M A N T E Q U I L L A
2 € por persona

Algunos de nuestros platos contienen alérgenos. Pregunte al camarero. Todos nuestros precios incluyen IGIC.

P R I N C I P A L E S

18 **Arroz meloso “Molino Roca”**,
perejil, vieira marinada* y esferas de piparra.

20 **Cherne*** ligeramente ahumado,
cremita de azafrán, pistacho verde y
pesto de tomate seco.

20 **Mero a la sartén***,
emulsión de ajo negro, crema de setas
y polvo de mantequilla.

20 **Cochinillo confitado**,
hoisin de guayaba, cremoso de raíz de apio
y pétalos de cebolla.

19 **Magret de pato a la brasa**,
salsa de cereza negra, tóffee de avellana
y pequeña esalada.

20 **Ternera a baja temperatura**,
BBQ casera y manzana verde en texturas.

P O S T R E S

Bizcochito humedo de fresas,
tartar y helado de las mismas, sablé
de tomate y cremoso de pistacho. 8

5 Elaboraciones de chocolate,
helado de té verde
y dulce de leche de cabra. 8

Hojaldre de mantequilla,
espuma de mango, curry
y crema pastelera de manises. 8

Timba:
mousse de queso, guayaba helada, yogur,
galleta María y crumble de gofio. 8

Consulte la carta de
VINOS DULCES |

**Según disposiciones del Real Decreto 1420/2006, este pescado viene congelado a una temperatura mínima de -20 °C antes de ser servido.*

el *tallén* S E V E D I A Z

V I N O S

P R I M A V E R A / V E R A N O 2 0 2 1

VINOS POR COPA

4	Blanco Canario o Nacional
4	Tinto Canario o Nacional
5	Tinto Crianza
7	Tinto Reserva
4	Rosado Nacional
4	Espumoso
6	Sidra de hielo Valverán - Asturias

E S P U M O S O S

Altos de Tr3vejos (Listán blanco) - D.O. Abona.	26
Raventos I Blanc De Nit rosado (Macabeo, Xarello, Parellada, Monastrell) VT Conca de Riu Anoia (Cataluña).	27
Raventos Textures de Piedra (Xarello, Xarello rojo, Sumóll, Bastardo tinto, Parellada) VT Conca de Riu Anoia (Cataluña).	45
Laherte Frères, Rosé Ultradition (Pinot Meunier) - A.O.C. Champagne (Francia).	70
Etienne Calsac Extra-Brut Les Rocheforts (Chardonnay) - A.O.C. Champagne (Francia).	80

R O S A D O S

Chivite Las Fincas (Garnacha, Tempranillo) - V.T. 3 Riberas.	22
--	----

B L A N C O S

I S L A S C A N A R I A S

Arautava Finca La Habanera (Albillo criollo) - D.O. Valle de la Orotava.	22
Tajinaste Afrutado (Listán blanco) - D.O. Valle de la Orotava.	19
Trenzado (Listán blanco, Vidueño) - D.O. La Orotava.	27
Tierra Fundida (Listán blanco, Albillo criollo) - D.O. Tacoronte.	27
Amalia (Malvasía volcánica) - D.O. Lanzarote.	27
La Tablada (Sabro, Gual) - D.O. La Palma.	28
Ensamblaje Viñatigo (Gual, Malvasía, Marmajuelo) - D.O.P. Islas Canarias.	24
Elaboraciones Ancestrales - Blanc Orange (Gual) - D.O.P. Islas Canarias.	27
Linaje de Pago (Marmajuelo) - D.O.P. Islas Canarias.	24
Paisaje de las Islas (Malvasía Aromática, Marmajuelo) - D.O.P. Islas Canarias.	24

N A C I O N A L E S

Brezo (Godello) - D.O. Bierzo.	20
Viña Zorzal (Garnacha blanca) - D.O. Navarra.	20
A Seara (Treixadura, Godello, Loureira y Torrontés) - D.O. Ribeiro.	25
Circe (Verdejo) - D.O. Rueda.	20
Enate (Chardonnay) - D.O. Somontano.	22
Urtaran - Txacolí (Hondarrabi Zuri) - D.O. Arabako Txakolina.	27

I N T E R N A C I O N A L E S

Chablis Domaine Long-Depaquit (Chardonnay) - A.O.C. Bourgogne - (Francia).	32
Mapa (Moscatel) - Douro (Portugal).	24

T I N T O S

I S L A S C A N A R I A S

El Esquilón (Listán negro, Tintilla) - D.O. Valle de la Orotava.	27
Tajinaste Tradicional (Listán negro) - D.O. Valle de la Orotava.	19
7 Fuentes (Listán negro, Tintilla) - D.O. La Orotava.	21
Tierra Fundida (Castellana negra, Negramoll, Verdello) - D.O. Tacoronte.	27
Stratvs Finca de Uga (Syrah, Cabernet Sauvignon) - D.O. Lanzarote.	30
Can (Listán negro, Vijariego) - D.O.P. Islas Canarias.	32
De Yanes (Baboso negro) - D.O.P. Islas Canarias.	32
El Lomo (Listán negro) - D.O.P. Islas Canarias.	20
El Sitio de San Juan (Vijariego Negro) - D.O.P. Islas Canarias.	24

N A C I O N A L E S

Fusco (Mencia) - D.O. Ribeira Sacra.	24
Canta Perdices (Tempranillo) - D.O. Ribera del Duero.	18
Cepa 21 Crianza (Tinto fino) - D.O. Ribera del Duero.	30
Pruno (Tempranillo, Cabernet Sauvignon) - D.O. Ribera del Duero.	24
PSI Pingus (Tinta de País, Garnacha) - D.O. Ribera del Duero.	70
Vizcarra 15 meses (Tinto fino) - D.O. Ribera del Duero.	28
Bozeto de Exopto (Garnacha, Tempranillo, Graciano) - D.O. Rioja.	23
Muga Crianza (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano) - D.O. Rioja.	30
Ramón Bilbao Edición Limitada (Tempranillo) - D.O. Rioja.	24
Roda Reserva (Tempranillo, Graciano, Garnacha) - D.O. Rioja.	45
Laderas de Sedela Crianza (Romé, Garnacha tinta) - D.O. Sierra de Malaga.	27

I N T E R N A C I O N A L E S

Les Cornuds - Famille Perrin (Garnacha, Syrah) - A.O.C. Vinsobres (Francia).	28
--	----

ISLAS CANARIAS

Arautava

(Listán blanco) - D.O. Valle de la Orotava.

8 por copa

Humboldt '97

(Listán blanco) - D.O. Tacoronte.

7 por copa

Suertes del Marques

(Baboso negro, Listán negro) - D.O. Valle de La Orotava.

7 por copa

Testamento Esencia

(Malvasía aromática) D.O. Abona.

8 por copa

Rubicón

(Moscatel Alejandría) - D.O. Lanzarote.

8 por copa

Paisaje de las Islas Naturalmente Dulce

(Malvasía aromática) - D.O.P. Islas Canarias.

6 por copa

V I N O S D U L C E S

NACIONALES

Líbanus

(Mencía) - D.O. Bierzo.

5 por copa

Ochoa

(Moscatel grano menudo) - D.O. Navarra.

5 por copa

CERVEZAS

Mahou 5 Estrellas 20 cl	2
Mahou Maestra 33 cl	2,2
Mahou "00" tostada 33 cl	2,5
Mahou Limón 33 cl	2,5

CERVEZAS ARTESANAS

Agüita con Seve 33 cl	4
Agüita con Seve 65 cl	8

BEBIDAS

Agua osmotizada 75 cl	2
Refrescos 33 cl	2
Café espresso/cortado	1,5
Café con leche/infusiones	2
Zaperoco/carajillo	2,5

A P E R I T I V O S

Manzanilla “La Guita” (Palomino) - D.O. Manzanilla de Sanlúcar.	4
Fino “Inocente” (Palomino) - D.O. Jerez-Xérès-Sherry.	4
Aperol Spritz Aperol, Cava, Soda.	7
Negroni Ginebra, Campari, vermouth rojo.	8

V E R M O U T H

Yzaguiere	4
Primo de Lanzarote	6
Vermut Humboldt	8

D E S T I L A D O S

Ginebras	Macaronesian	7
	Hendrick’s	8
	G’Vine	8
	London n.1	8
	Martin Miller	8
Whisky	Cardhu	7
	Macallan	10
Ron	Constellations	8
	Ophimus 25	10
	Zacapa Solera	10
	Zacapa XO	23
Brandy	Gran Duque de Alba	8
	Carlos I Imperial	14
Cognac	Hennessy	10
Vodka	Igneo Volcanic	7
	Cîroc	8
	Baines Pacharan	7
	Licores <i>Bailys, Tía María, Orujo...</i>	4,5