

- ▶ Focaccia de Aceitunas Negras al Romero y Manchego. 5,00 €
- ▶ El Surtido Ibérico de Bellota. (Caña de Lomo, Chorizo Ibérico, Salchichón Ibérico y Jamón). 12,00 €

TAPAS/PLATOS FRÍOS

- ▶ Chips de Yuca especiada con mojo Rojo 3,25 €
- ▶ Cortadillo de Foie y Membrillo, polvo de pipas de Calabaza y tostas de Pan de Centeno. 5,90 €
 - ▶ Salmorejo cremoso con pipirrana de Gambas y aceite virgen. 5,50 €
 - ▶ Atún Rojo ahumado con Pimientos asados, ensalada y aceite de aceitunas negras. 4,90 €
 - ▶ Mozzarella Fresca de Búfala, Espárragos Verdes tibios, mini-tomatitos y Albahaca. 5,75 €
 - ▶ Burrata Fresca aliño de pétalos de tomate, guacamole y ensalada verde. 8,00 €
 - ▶ Carpaccio de Salmón con ensalada verde y Grana Padano. 5,80 €
- ▶ Ceviche de Pescado fresco del día, Lima, Cilantro, pepino, pimiento verde, Cebolla roja y Chile. 8,00 €
 - ▶ El Surtido de Quesos Artesanos Andaluces con membrillo y nuestras mermeladas. 13,00 €

TAPAS/PLATOS CALIENTES

- ▶ Mejillones Gallegos al Vapor de Hierbas y Manzanilla. 10,00 €
 - ▶ Wok de Verduras Frescas al Curry rojo. 6,50 €
 - ▶ Milhojas de Patatas Bravas. 4,50 €
 - ▶ Queso de Cabra de Ronda a la plancha con Chutney de Mango. 6,50 €
 - ▶ Vieira a la Parrilla con cremoso de patatas y yuca frita. 5,50 €
- ▶ Salteado de Langostinos con arroz perfumado, verduras y salsa de soja. 5,50 €
 - ▶ Merluza de Pincho a la sartén con verduras y salsa de Piquillos. 9,00 €
 - ▶ Morcilla de Arroz Asada con Manzana al vino tinto y Canela. 5,50 €
 - ▶ Revuelto de setas shi-takes con cebolleta, ibéricos y patatas. 5,25 €
 - ▶ Ravioli con Guiso de Perdiz y Setas con salsa de foie. 5,50 €
 - ▶ Bagel de Cola de Toro con ali-oli y Rúcula. 6,90 €
 - ▶ Carrillera Ibérica guisada al Vino tinto con puré cremoso de patata. 5,80 €
 - ▶ Abanico Ibérico a la parrilla BBQ. 5,90 €
 - ▶ Magret de pato asado en escalopines con salsa de frutos Rojos a la miel y moscatel. 8,50 €
 - ▶ Lomo de Buey a la Parrilla trinchado con jugo de su asado. 21,00 €

Ponemos a su disposición nuestra carta de vinos por botellas, con más de 150 referencias.

Carta de Copas y Aguardientes.

Abierto de Lunes a Sabado, almuerzo y cena.
Domingos Cerrado por descanso.

10% i.va incluido

POSTRES

- ▶ Tocinillo de Cielo con sorbete de Mango. 4,75 €
- ▶ Cremoso de Chocolate Negro y sopa del blanco. 5,00 €
- ▶ Brownie tibio con helado de Vainilla y salsa de chocolate negro. 5,00 €
- ▶ Crema Montada de Queso fresco con salsa de frutas Rojas. 5,00 €
- ▶ Sorbete liquido de limón al Vodka. 3,75 €
- ▶ Sorbete de Cítricos con Ron miel y Menta. 3,90 €

BEBIDAS

Cruzcampo 25 Cl	1,95 €
Sin Alcohol 25 Cl	1,95 €
Alhambra Reserva 1925 33Cl	3,25 €
Cerveza Especial Ambar Sin Gluten	2,75 €
Cerveza Inedit 70 Cl	7,50 €
Zumo de tomate preparado	3,00 €
Vermouths	3,25 €
Campari	3,50 €
Refrescos 33 Cl	2,00 €
Tinto de Verano	2,10 €

Generosos

Finos	2,50 €
Manzanillas	2,50 €
Olorosos	2,50 €
Amontillado	2,50 €
Cream	2,50 €

Aguas

Mineral Solán de Cabras 1L	3,00 €
Mineral Solán de Cabras ½ L	2,00 €
Perrier 33Cl	2,50 €

CAVA POR COPAS

1551 de Codorniu Brut Nature	3,50 €
------------------------------	--------

VINOS POR COPAS

Blancos

Bicos (100 % Albariño) D.O Albariño	3,00 €
Apertas (100% Godello) D.O Monterrei	3,00 €
Gilda (100% Verdejo) D.O Rueda	3,00 €

Rosado

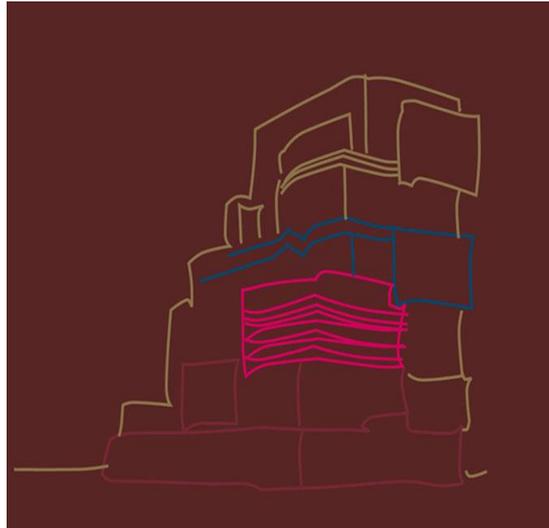
Rosado Homenaje D.O Navarra	2,90 €
-----------------------------	--------

Tintos

Martinez Lacuesta D.O Rioja	3,00 €
Zelán Roble D.O Ribera del duero	3,00 €
Finca Resalso E. Moro D.O Ribera del Duero	3,50 €
Colonias de Galeón MC V.T Sevilla	3,00 €
Finca la Estacada D.O Uclés	3,25 €
Garnacha de Fuego V.T Aragón	3,00 €
Folgos D.O Bierzo	3,25 €
Habla del Silencio V.T Extremadura	3,25 €
Mano a Mano D.O La Mancha	3,25 €
La Sastrería D.O Cariñena	3,00 €

Vinos de Postre

Moscatel de Alvear D.O. Montilla- Moriles	2,50 €
Noval Fine Ruby D.O.C Porto	2,75 €
Pedro Ximénez Alvear 1927 D.O Montilla-Moriles	2,90 €



Restaurante Salvador Rojo
Bar 33
Eventos Salvador Rojo

Avda, Manuel Siurot, 33
41013- Sevilla
Reservas 954229725
www.salvadorrojo.com
info@salvadorrojo.com

