tradevo

Servicio de pan artesano, de la panadería Pablo Conesa, variedad de trigo blanco y trigo integral, harinas ecológicas y masa madre **1,90 €**

Servicio de AOVE, UnOlivo, variedad picual **1,00 €**

Disponemos de carta de alérgenos para el cliente que la solicite.

Selección de quesos artesanos

Trabajamos con la quesería La Lechera de Burdeos, regentada por el maestro afinador Alberto Hernández. Ofrecemos un paseo por las diferentes regiones queseras a nivel nacional e internacional, siempre dentro del queso artesano. Disponemos de formato de media tabla y tabla; al igual que, si lo desea, puede optar por el formato tapa de cada queso. Cambiamos según temporada. Acompañamos los quesos con pan de pasas y nueces y una mermelada de piña hecha en casa.

Media tabla	Tabla
11,00 €	**22,00 €**

Nuestros aperitivos en Tradevo

Sardina marinada **3,85 €**
Sardina marinada en casa, sobre una torta de pan de tomate y pimientos asados.

Taco de gambón **5,40 €**
Taco de tortilla de trigo de gambón en tempura, aguacate y mayonesa de chipotle adobado, salsa pico de gallo.

Boquerón al limón **5,50 €**
Boquerón frito en harina de trigo al limón en cartucho.

Nigiri de salmón **10,00 €**
Arroz japonés frito, salmón al corte previamente tratado con sal y azúcar, toque de soja y sésamo.

Entradas frías y templadas

Canelón de aguacate y langostino **12,50 €**
Canelón de aguacate y langostino, manzana verde, cebolla morada y mayonesa.

Ensaladilla de buey de mar **12,50 €**
Ensaladilla de buey de mar, mayonesa de aceite de su caparazón y otra mayonesa de cebollino.

Espárrago blanco fresco de temporada **14,50 €**
Espárrago blanco fresco de temporada (de Lodosa, Navarra) salteado sobre una crema de espárragos verdes, huevas de trucha y una mantequilla de jamón ibérico

Plato de verduras y setas **14,50 €**
Plato de verduras de temporada salteadas, setas de cultivo ecológico, crema de calabacín y salsa romescu.

Ensalada templada de calamar **16,50 €**
Ensalada de calamar cocinado a baja temperatura y marcado en plancha, romescu, mezcla de hojas frescas, manzana y rábano, y una vinagreta de chipotle y aceite de jengibre.

Atún rojo salvaje de almadraba **21,50 €**
(temporada abril a junio)
Dados de atún rojo de almadraba (descargamento - parte magra, 100 g), sobre una crema fría de maíz acevichado, aliño de sésamo y yuzu, aguacate, cebolla encurtida y sorbete de pepino y manzana verde.

CENTRO
Cuesta del Rosario, 15
41004 Sevilla
+34 854 62 31 64

NERVIÓN
Avda. de Diego Martínez Barrio, 10 41013 Sevilla
+34 854 62 20 59

info@tradevo.es
www.tradevo.es
@tradevosevilla_

tradevo

Otra manera de freír

Desde Tradevo apostamos por regenerar la fritura, usando harinas ecológicas.

Pescados de la costa

Precio según mercado (fijado en nuestro fuera de carta diario)
Piezas de pescado de nuestras costas, lonjas de Cádiz y Huelva, fileteados y sin espinas, fritos en harinas ecológicas.

De nuestras lonjas

Pulpo asado — **20,00 €**
Pulpo cocido y asado (120 g) sobre un cremoso de patata y ajo asado, pasta de sémola de trigo al pesto, y alcachofas fritas.

Rodaballo — **20,00 €**
Rodaballo (200 g) de estero natural (Esteros del Guadalquivir, Doñana), a la plancha y terminado al horno, puré de nabo y manzana verde, cebollitas, mini dashi frito y una salsa emulsionada de vino espumoso y su piel.

Pescado azul de temporada
Precio según mercado y tipo de pescado
Diferentes pescados azules (caballa, jurel, bacoreta, bonito...) cocinados a la plancha, jugo de cassis y aceite de eucalipto.

Del campo y la sierra

Ribeye de vaca 100 g — **8,50 €**
Lomo de vaca (corte desde 300 g) madurado y asado.

Carrillera de vaca Angus — **22,00 €**
Estofada lentamente, boniato, puré de celeri y remolacha.

Solomillo de vaca frisona 100 g — **10,50 €**
Solomillo de vaca madurada y asada.

Arroz en cazuela — **18,50 €**
Arroz cocinado en cazuela, de carnes ibéricas (carrillera, lagarto ibérico y presa ibérica) de nuestra sierra, salteado de setas y alioli de tomillo.

Acompañamientos o guarniciones

Aligot — **3,85 €**
Puré de patata, crema fresca y queso.

Cazuela de patatas, cebollitas y espinacas — **5,00 €**
Cazuela de patatas, cebollitas perla y espinacas a la crema.

Lo dulce

Arroz con leche — **5,00 €**
Arroz con leche, crumble de canela y sorbete de mandarina.

Tiramisú — **5,50 €**
Bizcocho hidratado en café y amaretto, mousse de mascarpone y helado casero de café.

Brownie — **6,35 €**
Brownie de chocolate y nueces, apto para celíacos, reducción de frutos rojos y helado de vainilla.

Tarta de zanahoria — **7,20 €**
Tarta de zanahoria servida con queso y miel.

Tarta de manzana — **7,95 €**
Manzana, queso y streusel de almendras y nueces caramelizadas.
con helado de vainilla — **+1,50 €**

CENTRO
Cuesta del Rosario, 15
41004 Sevilla
+34 854 62 31 64

NERVIÓN
Avda. de Diego Martínez Barrio, 10 41013 Sevilla
+34 854 62 20 59

info@tradevo.es
www.tradevo.es
@tradevosevilla_