

# tradevo

Service de pain artisanal, de la boulangerie Pablo Conesa, variétés de blé blanc et blé complet, farines biologiques et levain naturel.

Service de huile d'olive vierge.

Nous avons une carte d'allergènes, disponible sur demande.

## Sélection de fromages artisanaux

Nous travaillons avec « La Lechera de Bordeaux », une fromagerie de Murcie dirigée par Alberto Hernández, maître affineur, qui valorise la culture paysanne, les traditions et le travail artisanal des petits producteurs. Nous souhaitons vous proposer une promenade à travers les différentes régions d'Espagne et ses pays alentours. Nous proposons des formats demi-table et table complète. Nous accompagnons les fromages d'un pain aux raisins secs et aux noix, ainsi que d'une confiture d'ananas faite maison.

Demi-plateau  
**11,00 €**

Plateau  
**22,00 €**

## Nos entrées chez tradevo

### Sardine marinée

Sardine marinée maison avec son pain grillé aux tomates et poivrons rôtis.

**3,85 €**

### Taco aux crevettes en tempura

Taco de tortilla de maïs bleu fait main, crevettes en tempura, mayonnaise au jalapeño, avocat avec coriandre et sa sauce pico de gallo.

**5,40 €**

### Anchois

Anchois frits à la farine de blé et au citron.

**5,50 €**

**1,90 €**

## Nos entrées chez tradevo

### Nigiri au saumon

Riz japonais frit, saumon à la coupe, préalablement traité au sel et au sucre, touche de sauce soja et graines de sésame.

**10,00 €**

**1,00 €**

## Entrées froides et chaudes

### Canneloni d'avocat

Farci de crevettes aux pommes vertes et aux oignons rouges, mayonnaise au citron.

**12,50 €**

### Salade de boeuf de de mer

Mayonnaise à base d'huile de coquille et d'une autre mayonnaise à la ciboulette.

**12,50 €**

### Asperge blanche (Lodosa - Navarre)

Sautée sur une crème d'asperge verte, œufs de truite et beurre de jambon ibérique.

**14,50 €**

### Assiette de légumes et champignons

Crème de courgettes et sauce romesco.

**14,50 €**

### Salade tiède de calamar

Salade de calamar cuit à basse température et saisi à la plancha, sauce romesco, mélange de jeunes pousses, pomme et radis, avec une vinaigrette au chipotle et huile de gingembre.

**16,50 €**

### Thon rouge sauvage d'almadraba (saison d'avril à juin)

("descargamento": pièce noble du dos - partie maigre, 100g), sur une crème froide de maïs façon ceviche, vinaigrette au sésame et yuzu, avocat, oignon mariné et sorbet de concombre et pomme verte.

**21,50 €**

## 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\_



## Outre façon de frire

Chez Tradevo, nous recherchons la régénération de la friture, c'est pourquoi nous nous engageons à utiliser des farines et de l'huile d'olive biologiques

## Poissons de la côte

Prix en fonction du marché (disponible sur notre ardoise du jour)

Poisson de nos côtes, provenant des criées de Cadix et Huelva, sans arêtes, en filets, frit dans des farines biologiques.

## De nos marchés aux poissons

### Poulpe cuit et sauté

Poulpe cuit et rôti (120g) sur une sauce crémeuse aux pommes de terre et à l'ail rôti, pâtes de semoule de blé au pesto et artichauts frits.

20,00 €

### Turbot

Turbot (200g) d'élevage naturel (Estuaire du Guadalquivir, Doñana), grillé puis terminé au four, purée de navet et pomme verte, petits oignons, mini chou kale frit etsauce émulsionnée au vin mousseux et sa peau .

20,00 €

### Poisson bleu de saison

Prix selon le marché et le type de poisson Différents poissons bleus (maquereau, thonine commune, chinchard, bonite, ...) cuisinés à la plancha, jus de cassis et huile d'eucalyptus.

## De la campagne de la montagne

### Œil de côte de vache 100 g

Longe de bœuf (découpée à partir de 300 g) maturée et rôtie.

8,50 €

### Joue de vache angus

Braisée lentement, patate douce à la cardamome, purée de betterave rouge sautée et céleri.

22,00 €

## De la campagne de la montagne

### Filet de bœuf 100 g

Filet de bœuf grillé au charbon de bois de Chêne vert.

10,50 €

### Riz moelleux au porc ibérique

Riz moelleux : joues braisées, lézard ibérique, museau et émincé de proie ibérique.

18,50 €

## Accompagnements

### Aligot

Purée de pommes de terre crémeuse au beurre et à l'emmental.

3,85 €

5,00 €

### Cassolette de pommes de terre, petits oignons et épinards

Cassolette de pommes de terre, petits oignons grelots et épinards à la crème.

## Le doux

### Riz au pud

Cramble de cannelle et sorbet mandarine maison.

5,00 €

### Tiramisu

Génoise hydratée au café et amaretto, mousse de mascarpone, cacao et glace au café maison.

5,50 €

### Brownie

Brownie (adapté aux coeliaques) avec réduction de fruits rouges et glace à la vanille.

6,35 €

### Gâteau aux carottes

Servi avec du fromage frais et du miel.

7,20 €

### Gâteau aux pommes

Pommes, fromage et Streusel d'amandes, noix caramélisées. avec glace à la vanille

7,95 €

+1,55 €