

tradave

CENTRO

Cuesta del Rosario, 15
41004 Sevilla
+34 955 27 00 75

NERVIÓN

Avda. de Diego Martínez
Barrio, 10 41013 Sevilla
+34 954 32 45 89

info@tradave.es
www.tradave.es



@tradavosevilla_

tradave

tradevo

Tapas y raciones de tradición

	Tapa	Ración
Ensaladilla de pescado azul de temporada en escabeche suave	4,80 €	14,40 €
Salmorejo tradicional con huevo de codorniz y jamón ibérico	4,25 €	12,75 €
Sardina marinada en pan de tomate y pimientos asados	3,85 €	19,25 € 5 uds.
Chicharrón tipo Cádiz casero con aliño nuestro en láminas	3,50 €	10,50 €
Mini molletito artesano de solomillo de cerdo ibérico al whisky	5,75 €	
Cartucho de boquerones fritos al limón	5,45 €	16,35 €
Croqueta de rabo de ternera estofado y pimiento del piquillo	4,50 € 4 uds.	10,50 € 10 uds.
Guiso de garbanzos con acelgas y espinacas	4,50 €	13,50 €
Albondiguitas caseras de sepia y secreto de cerdo con patatas en su salsa	5,00 €	15,00 €
Alcachofa de temporada guisada al oloroso, crema fina de pochas, yema de huevo y laminas de panceta curada	4,75 €	14,50 €

GUARNICIONES*

ALIGOT

Pure de patatas cremoso, con mantequilla y queso Emmental.

3,85 €

CAZUELA DE PATATAS BABY

Cazuela de patatas baby, cebollas tiernas, crema y queso fundido y setas salteadas.

6,50 €

VERDURAS SALTEADAS

5,00 €

Fuera de carta con los productos de las diferentes lonjas de pescado que Andalucía nos ofrece (Isía Cristina, Conil, Barbate, Sanlúcar de Barrameda).

Tapas y raciones de evolución

	Tapa	Ración
Mini canelón de aguacate y langostino y una crema fría de maíz fresco encevichado	5,00 €	15,00 €
Gazpacho de remolacha de temporada y tomate, anguila ahumada, uvas, tomates semi secos y polvo de helado de queso de cabra	4,75 €	12,00 €
Niguiiri de gamba blanca: Bola de arroz japones frito gamba blanca y mayonesa de aceite de sus cabezas	4,75 €	14,25 €
Taco de gambón en tempura, aguacate, mayo de jalapeño, y pico de gallo	5,25 €	
Risotto de choco en su tinta con pulpo en tempura	7,00 €	14,00 €
Bacalao desalado frito, cremoso de patata y trufa, butifarra negra, huevo frito y setas de otoñales	5,50 €	11,00 €
Mollejitas de cordero castellano, glaseadas en su jugo, cremoso de espinaca y ajo, pure de celeri y cebollita perla	6,50 €	19,50 €
Burger casera de presa de vaca angus (100g) queso raclette, pepinillo y lechuga en juliana, pan brioche	10,80 €	

Nuestros cortes de carne a la brasa

T-Bone de vaca simental (dos cortes en uno, lomo y solomillo) asado al carbón. Piezas de 500 a 800 g	100g	6,50 €
Pluma Ibérica de bellota marinada con achiote y asada al carbón (200 g en adelante)	100g	9,25 €
Lomo de vaca Frisona madurada asada al carbón (250 g en adelante)	100g	8,50 €

tradevo

Postres

Tarta de zanahoria servida con crema de queso y miel	7,20 €
Tarta de manzana, queso y Streusel de almendras, nueces caramelizadas	7,95 €
con helado de vainilla	+1,55 €
Brownie artesano (apto para celíacos) con reducción de frutos rojos y helado de vainilla.	6,35 €
Arroz con leche cremoso	4,00 €
Piña, coco y albahaca	4,80 €

SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS

Trabajamos con La Lechera de Burdeos, una quesería en Murcia que regenta Alberto Hernández, maestro afinador, que pone en valor la cultura campesina, las tradiciones y el trabajo artesano de pequeños productores. Les queremos ofrecer un paseo por diferentes regiones tanto de España como de otros países y que iremos cambiando según temporada y disponibilidad desde dicha quesería. Disponemos de cinco variedades, donde aparecen cortezas blandas, duras, leche de oveja, cabra, vaca y mezcla. El formato de media tabla y tabla. Si desea consumir un queso por tapa, nuestro personal le informa de sus características y el importe de dicha tapa

1/2 Tabla	Tabla
10,00 €	20,00 €

COCKTAILS

SHERRY SOUR 7.50€ Vodka, Fino Tío Pepe, Zumo de Lima, Azúcar, Yuzu y Clara de Huevo
SANGRÍA 5.50€ Martini Rosato, Vino Tinto, Cointreau y Fruta de la Pasión
BLODDY MARY 8.00€ Vodka, Zumo de Tomate, Salsa Inglesa, Tabasco, Sal y Pimienta
PISCO SOUR 7.50€ Pisco, Zumo de Lima, Clara de Huevo, azúcar, Yuzu y un toque de angostura
TOM COLLINS - YUZU 8.00€ Bombay Sapphire, Licor Itálicus, Pure de Yuzu, Zumo de Lima, Azúcar y Soda
MOJITO TRADEVO 7.50€ Ron blanco, zumo de lima, azúcar moreno y hierbabuena
MARGARITA 7.00€ Tequila, triple seco y lima.

Servicio de pan artesano y aceitunas 1,90€ (por persona)
Disponemos de Cervezas, pan y harinas ecológicas para fritura de celiaco.
Precios con IVA incluidos