

carta restaurante
Fernando III

w w w . i m g h o t e l e s . c o m



Fb.com/HotelFernandIII
Fb.com/HotelReyAlfonsoX
Fb.com/HotelPosadaLucero



@cielodesevilla_
@HFernandIII
@HReyAlfonsoX
@PosadaDelLucero







@IMGHoteles
@cielodesevilla_
@hotelfernandiii
@hotelreyalfonsox
@hotelposadadellucero




SNACKS

 Hamburguesa de ternera <i>Veal Burger</i>	14,00
 Ensalada de frutos secos garrapiñados, mango, aguacate, espárrago y vinagreta de remolacha <i>Clawed nut's salad, mango, avocado, asparagus and beet vinaigrette</i>	9,00
 Sándwich pollo y huevo plancha <i>Sandwich chicken and grilled egg</i>	10,50
 Sándwich mixto <i>Mixed sandwich</i>	5,50
 Patatas gajo con salsas alioli y brava <i>Small potatoes with sauces alioli and brava</i>	6,50

PARA PICAR Y COMPARTIR TO CHOP AND SHARE

 Tabla de quesos nacionales <i>National table cheeses</i>	18,00
Surtido de ibéricos <i>Iberian assortment</i>	18,00
Jamón de bellota <i>Bellota's ham</i>	22,00
 Flamenquín de presa ibérica con queso Mare Nostrum <i>Iberian flamenquin with Mare Nostrum cheese</i>	16,00
 Revuelto de setas de temporada, trigueros y morcón de cebo <i>Scrambled of seasonal mushrooms, trigueros and morcón bait</i>	12,00
 Cogollos con vinagreta de alcaparra y ahumados <i>Buds with caper vinaigrette and smoked</i>	12,00




NUESTROS ARROCES Y GUISOS OUR RICE AND STEWS

 Arroz meloso de lagarto ibérico <i>Iberian pig lizard honeyed rice</i>	16,00
 Cazuela de arroz caldoso de marisco de nuestras costas <i>Stewed rice casserole of seafood from our coasts</i>	18,00
 Guiso de chocos y carabinero <i>Choco and carabinero stew</i>	18,00





DE LA COSTA Y DE LA TIERRA OF THE COAST AND OF THE LAND











De 19,00 a 22,30 h

From 19,00 to 22,30 h

 Rodaballo en tempura cítrica con cous cous de espinacas y sorbete de mandarina <i>Turbot in citrus tempura with spinach cous and tangerine sorbet</i>	18,00
 Bacalao a baja temperatura con salsa de tomate Kumato y verduras braseadas <i>Low-temperature cod with kumato tomato sauce and seared vegetables</i>	16,00
Pulpo ahumado con puré de ajonegro y timbal de rinran <i>Smoked octopus with pure ajonegro and timbal of rinran</i>	18,00
 Pluma ibérica a la menta con puré de patata morada en jugo de puchero y salsa de vino de Cazalla <i>Iberian mint pen with pure purple potato in stew juice and game wine sauce</i>	16,00
Pollo moruno, patatas a la canela y mermelada de naranja amarga <i>Moruno chicken, cinnamon potatoes and bitter orange jam</i>	15,00
Solomillo ternera al whisky con cremoso de boniato <i>Veal sirloin whiskey with sweet potato creamy</i>	22,00

POSTRES DESSERTS

 Bienmesabe con un toque de Pedro Ximénez y sorbete de limón <i>Bienmesabe with a touch of Pedro Ximénez and lemon sorbet</i>	6,50
 Arroz con leche a la miel de Romero y espuma de caramelo y helado de canela <i>Rice pudding with rosemary honey and caramel foam and cinnamon ice cream</i>	5,00
 Tarta de queso de cabra Payoyo y sorbete de frambuesa <i>Payoyo goat cheesecake and raspberry sorbet</i>	6,00
 Surtido de fruta con cobertura de chocolate blanco <i>Assortment of fruit covered with white chocolate</i>	4,50

 contiene gluten | contains gluten  frutos de cáscara | nuts  pescado | fish  crustáceo | crustacean
 huevos | eggs  leche | milk  sulfitos | sulfites  soja | soya  cacahuetes | peanuts  sésamo | sesame

Nuestro horario es de 12,00 a 23,00 h. excepto lo indicado en nuestra carta | *Our timetable is from 12:00 to 23:00 H, except as indicated in our menu.*

Todos nuestros precios traen incluido el IVA | *All our prices include IVA*