

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 gamba roja y mayonesa de aceite de sus cabezas	6,00 €	12,00 €
Homenaje al tomate cuatro variedades, pescado azul escabechado, sorbete de tomate, fresa y hierbabuena sobre un gazpacho de tomate amarillo.	7,00 €	14,00 €
Sardina marinada en pan de tomate y pimientos asados	3,85 €	19,25 € 5 uds.
Chicharrón tipo Cádiz casero con aliño nuestro en láminas	3,70 €	11,10 €
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.
Albondiguitas caseras de sepia y secreto de cerdo con patatas en su salsa	5,25 €	15,75 €
Costilla carnosa de cerdo confitada y asada con salsa agrdulce con un puré de celeri y manzana verde	5,00 €	15,00 €

GUARNICIONES*

ALIGOT	3,85 €
Pure de patatas cremoso, con mantequilla y queso Emmental.	
CAZUELA DE PATATAS BABY	6,50 €
Cazuela de patatas baby, cebollas tiernas, crema y queso fundido y setas salteadas.	
VERDURA SALTEADAS	5,00 €

Fuera de carta con los productos de las diferentes lonjas de pescado que Andalucía nos ofrece (Isla 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 envechizado	5,00 €	15,00 €
Tartar de atún rojo de temporada con aderezo de sésamo, aguacate y maíz	10,00 €	20,00 €
Ensalada de berenjena asada y aliñada, remolacha, queso de cabra, aderezo de albahaca y cacahuete garrapiñado	6,00 €	12,00 €
Taco de gambón en tempura, aguacate, mayo de jalapeño, y pico de gallo	5,25 €	
Cazuela de fideos melosos en caldo marinero, bonito del norte y alioli de perejil	8,00 €	16,00 €
Bacalao desalado frito, cremoso de patata y trufa, butifarra negra, huevo frito y setas de otoñales	6,50 €	13,00 €
Nuestra Bravas: gajos de patatas confitadas y frita, mayonesa clásica y salsa brava	4,50 €	9,00 €
Burger casera de pluma de cerdo ibérico (100g) cebolla dulce y queso cantabro	8,00 €	

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
11,00 €	22,00 €

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.

MOSCOW MULE **6.50€**
Vodka, lima y Ginger beer

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

