

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

Sardina marinada en casa, sobre una torta de pan de tomate y pimientos asados.

3,85 €

Taco de gambón

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

5,40 €

Boquerón al limón

Boquerón frito en harina de trigo al limón en cartucho.

5,50 €

Ensaladilla de gamba roja

Mayonesa hecha con aceite de su coral

8,00 €

Entradas frías y templadas

Canelón de aguacate y langostino

12,50 €

Canelón de aguacate y langostino, manzana verde, cebolla morada y mayonesa.

Plato de verduras y setas

14,50 €

Plato de verduras de temporada salteadas, setas de cultivo ecológico, crema de calabacín y salsa romescu.

Composición de tomates y fresa

16,00 €

Pescado azul escabechado, sorbete de tomate, fresa y hierbabuena sobre un gazpacho de tomate amarillo.

Atún rojo salvaje de almadraba (temporada abril a junio)

21,50 €

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.



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

Pulpo cocido y asado (120 g) sobre un cremoso de patata y ajo asado, pasta de sémola de trigo al pesto, y espárragos verdes.

21,50 €

Rodaballo

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.

22,00 €

Del campo y la sierra

Ribeye de vaca 100 g

Lomo de vaca (corte desde 300 g) madurado y asado.

8,50 €

Solomillo de vaca frisona 100 g

Solomillo de vaca madurada y asada.

10,50 €

Arroz en cazuela

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

18,50 €

Acompañamientos o guarniciones

Aligot

Puré de patata, crema fresca y queso.

3,85 €

Cazuela de patatas, cebollitas y espinacas

Cazuela de patatas, cebollitas perla y espinacas a la crema.

5,00 €

Lo dulce

Arroz con leche

Arroz con leche, crumble de canela y sorbete de mandarina.

5,00 €

Tiramisú

Bizcocho hidratado en café y amaretto, mousse de mascarpone y helado casero de café.

5,50 €

Brownie

Brownie de chocolate y nueces, apto para celíacos, reducción de frutos rojos y helado de vainilla.

6,35 €

Tarta de zanahoria

Tarta de zanahoria servida con queso y miel.

7,20 €

Tarta de manzana

Manzana, queso y streusel de almendras y nueces caramelizadas.

7,95 €

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

f X @ @ @tradevosevilla_