

# Los Corales

Est. 1933

<b>NUESTRAS TAPAS SEVILLANAS/ OUR TAPAS FROM SEVILLE</b>		<b>TAPAS</b>
Ensaladilla de Langostinos con Mayonesa de su Coral. <i>King prawns salad with "coral" mayo.</i> 🐟 🦀 🍳	3,50 €	7,00 €
Croquetas caseras de Jamón Ibérico. Tapa (3 und) media (6 und). <i>Homemade Iberian ham croquettes. Tapa (3 und) half portion (6 und).</i> 🍷 🌾 🍳	3,00 €	6,00 €
Pollo frito con Salsa de Mojo Picón. <i>Fried chicken with Mojo picón sauce.</i> 🌾 🍷	4,50 €	9,00 €
Cartucho de Boquerones fritos al Limón. <i>Deep fried anchovies with lemon.</i> 🍷 🐟	3,50 €	7,00 €
Nuestras Patatas Bravas. <i>Our Spicy potatoes.</i> 🍳	4,50 €	
Mini Burguer de Ternera Gallega, Queso, Lechuga y Tomate. <i>Mini Galician veal Burger with cheese, lettuce and tomato.</i> 🍷 🌾	6,50 €	
Taco de Cochinita Pibil (2 undes.) <i>Pibil pork taco (2 und).</i> 🍷 🌾	6,50 €	
Nuestra Manzana de Paté al Tía María, Limón marroquí y arena de Remolacha. <i>Our pate apple au tía María, Moroccan lemon and beetroot sand.</i> 🍷 🍷 🌾		7,90 €
Pulpo a la brasa, humo y puré de patata y manteca colorá. <i>Smoked Grilled octopus with potatoes and red biter.</i> 🍷 🐟		6,90 €
Sartén de Langostinos al Ajillo al estilo Koreano. <i>Skillet of garlic prawns.</i> 🐟 🍷 🌾 🌾 🦀		7,95 €
Tartar de Atún picante, Algas y emulsión cítrica. <i>Spicy tuna tartare with seaweed and citric emulsion.</i> 🐟 🍷 🌾 🦀		6,90 €
Steak Tartar con Helado de Mostaza y Pan de Cerdeña. <i>Steak tartare with mustard ice cream and Sardinia bread.</i> 🍷 🌾 🍳 🍷		6,90 €
Lingote de Cochinitillo en su Jugo con Patatas. <i>Ingot suckling pig with potatoes.</i> 🍷 🍷		7,50 €

## **COMPARTIENDO... / STARTERS TO SHARE**

Jamón Ibérico de Bellota ( 100 gr ). <i>Arcon Iberian Jam ( 100 gr ).</i>	19,90 €
Tabla de Quesos: Payoyo en Manteca, Pajarete ahumado, Azul de Preste, Ceniza de Castilblanco, y Cabra florida de Espartinas <i>Andalusian cheeses: Payoyo in Lard, Smoke Pajarete, Pestre Blue Cheese, Espartinas Ripened Goat and Castilblanco Ashy Goat.</i> 🍷	16,00 €

### Verde, Campo y COSECHA / GREEN, FIELDS AND CROPS

Ensalada de Tomate Kumato con Burrata y Vinagreta de Albahaca. 9,90 €

*Kumato tomato salad with burrata cheese and basil vinaigrette.* 🍷

Ensalada de Pollo confitado, crispi de Bacon, Cebolla frita, Mayonesa 9,90 €

de Soja, Tomate seco y Aguacate.

*Confit chicken salad, bacon, fried onion, soya mayonnaise, dried tomatoes and avocado.* 🍷 🥑

Wok de Verduras de temporada salteadas. Suplemento pollo: 2,00 € 8,90 €

*Sauteed seasonal vegetables Wok. Chicken Supplement: 2,00 €*

Rissoto al Parmesano con Setas de temporada cocinado en directo 16,00 €

por nuestro equipo de sala (suplemento de Trufa Melanosporum 6 €, sólo en temporada)

*Rissotto with parmesan and seasonal mushrooms cooked by our dining room team. (Black truffle supplement).* 🍷

### PESCADOS de las costas andaluzas / FISH FROM THE ANDALUSIAN COAST

Pregunte por nuestros Pescados del día.

*Ask for our fish of the day from the Andalusian fish market.*

### CARNES / OUR MEATS

Solomillo de Ternera con su Jugo y salteado de Patatas y Verduras. 20,90 €

*Beef tenderloin with sauteed potatoes and vegetables.*

Presas Ibérica a la brasa con ceniza comestible, falsos Higos y Praliné 18,00 €

de Sésamo.

*Grilled Iberian ham with with edible ash, fake figs and sesame praliné.* 🍷 🥑

Novillo argentino 350 gr. con patatas y Pimientos del Padrón. 24,00 €

*Argentine steer with potatoes and patron peppers.*

### EL FINAL MÁS DULCE / THE SWEETEST ENDING

Nuestra Tarta de Chocolate templada con Toffe de Chocolate blanco 6,90 €

y Helado de Vainilla (10 minutos).  
*My chocolate cake with White chocolate toffe and vanilla ice cream (10 minutes).* 🍷 🌾 🍷 🍷

Homenaje a la Torrija sevillana: Pan de Brioche caramelizado en un 6,50 €

Toffe con Helado de Azahar.

*Homage to the Sevillian Torrija, caramelized brioche bread in toffee with Orange blossom ice cream.* 🍷 🌾 🍷

Nuestra versión de la Lemon Pie: crema de Limón, tierra de 4,80 €

Galletas de Mantequilla y Helado de Nata

*Our own versión of lemon cake, with ice cream and butter biscuit.* 🍷 🌾 🍷

Construyendo una Cookie: crema de Galletas María, Buñuelos de 6,50 €

Hojaldre, Nutella y Helado de Vainilla.

*Building a COOKIE; María biscuit cream, puff pastry donuts and nutella with vanilla ice cream.* 🍷 🌾 🍷 🍷

