



RESTAURANTE & EVENTOS  
*Restaurante & eventos*

Carta Especial Feria  
*Feria Special Menu*





# Los Típicos

## *Out typical dishes*

JAMÓN IBÉRICO (110GR) 100% Bellota Romeral de Jabugo DOP Jabugo <i>IBERIAN HAM (110GR)</i> 100% Acorn-fed Romeral de Jabugo PDO Jabugo Ham	35,00 €
LOMO DE PRESA IBÉRICA (100GR) 100% Bellota <i>IBERIAN PORK LOIN (100GR)</i> 100% Bellota (acorn-fed)	30,00 €
GAMBA BLANCA DE HUELVA Recién Cocida <i>WHITE SHRIMP FROM HUELVA</i> Freshly Cooked	26,00 €/100g
LANGOSTINOS TIGRE DE SANLÚCAR Recién Cocida <i>TIGER PRAWNS</i> Freshly Cooked or Grilled	24,00 €/100g
MICUIT DE PATO Naranja Kumkuat, Limoncello y Tostas Especiadas <i>DUCK MICUIT FOIE GRAS</i> Kumkuat Orange, Limoncello and Spiced Eart	22,00 €

---

*Selección de Panes y aperitivos.* 3,50 €  
*Selection of breads and appetizers.*

*Todos los precios incluyen el 10% de IVA · All prices include 10% VAT*



# Los Típicos

*Out typical dishes*

ENSALADA MARIA LUISA	19,00 €
Cogollos, Endivia Violeta, Brotes Verdes, Aceituna Gordal, Aguacate, Tomate Seco, Cebolleta, Puntas de Espárragos, Mozzarella, Salmón Marinado y Melva Canutera	
<i>OUR MARIA LUISA SALAD</i>	
<i>Lettuce Heads, Violet Endive, Green Shoots, Gordal Olive, Avocado, Sundried Tomato, Spring Onion, Asparagus Tips, Mozzarella, Marinated Salmon and Canutera Frigate Mackerel</i>	
ENSALADILLA DE ENCURTIDOS	18,00 €
con Dados de Atún Rojo de Almadraba	
<i>PICKLE SALAD</i>	
<i>With Almadraba Bluefin Tuna cubes</i>	
FRITURA	24,00 €
Adobo, Calamar, Bacalao y Boquerones Victorianos	
<i>PICKLE SALAD</i>	
<i>Marinated Cazon Fish, Squid, Cod and Victorian Anchovies</i>	

---

*Todos los precios incluyen el 10% de IVA · All prices include 10% VAT*



# Tablas Gourmet

## *El 29 Platters*

Ideales para compartir

*Ideal for Sharing*

AHUMADOS (120GR) 25,00 €  
Atún, Salmón, Bacalao y Mojama  
SMOKED FISH (120GR)  
Tuna, Salmon, Cod and Mojama (salt-cured tuna)

SELECCIÓN DEL CHEF (300GR) 38,00€  
Jamón, Lomo de Presa, Mortadela de Bolonia, Queso Curado, Queso de Cabra Payoya, Mini Torta del Casar, Salmón Marinado, Mojama y Micuit  
CHEF'S SELECTION (300GR)  
Ham, Pork Loin, Bologna Mortadella, Cured Cheese, Payoya Goat Cheese, Mini Torta del Casar soft cheese, Marinated Salmon, Mojama (salt-cured tuna) and Micuit foie gras

*\*Acompañadas de Frutos Secos, Uvas regañas y Grisinis*

*\*Accompanied by Nuts, Regañas bread, Grapes and Grisinis bread sticks*

---

*Todos los precios incluyen el 10% de IVA · All prices include 10% VAT*



# Platos de Feria

*“Feria” dishes*

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRCIO 8 unidades <i>CREAMY CROQUETTES OF IBERIAN HAM</i> 8 unidades	16,00 €
SOLDADITOS DE PAVÍA 8 unidades <i>LITTLE SOLDIERS OF PAVIA</i> <i>(Typical cod dish from Madrid) 8 unidades</i>	18,00 €
GUIISO DE GARBANZOS con Espicanas y Langostinos Tigre de Sanlúcar <i>CHICKPEA STEW</i> <i>spinach and Sanlucar style tiger prawns</i>	20,00 €
CARRILLADA AL OLOROSO <i>BRAISED IBERIAN PORK CHEEKS</i> <i>WITH OLOROSO SHERRY</i>	24,00 €
SOLOMILLO IBÉRICO Al whisky <i>IBERIAN PORK TENDERLOIN</i> <i>with whiskey</i>	24,00 €
MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA Con ajo y manzanilla <i>TENDERLOIN MEDALLIONS OF VEAL</i> <i>with garlic and manzanilla sherry</i>	35,00 €

---

*Todos los precios incluyen el 10% de IVA · All prices include 10% VAT*



# Postres Tradicionales

## *Tradicional desserts*

TORRIJA con crema inglesa de coco <i>FRENCH TOAST</i> <i>with a coconut-flavoured english-style custard sauce</i>	8,00 €
LECHE FRITA con helado de caramelo salado <i>FRIED MILK PUDDING</i> <i>with salted caramel ice cream</i>	8,00€
DULCES TRADICIONALES SEVILLANOS <i>TRADITIONAL SWEETS FROM SEVILLE</i>	14,00€

---

*Todos los precios incluyen el 10% de IVA · All prices include 10% VAT*



# Menú de Feria

## *“Feria” menu*

Copa Rebujito de bienvenida · Rebujito cocktail welcome drink

### TABLA IBÉRICA

Jamón 100% Bellota, Lomito de presa y Queso viejo

*IBERIAN PLATTER*

*100% Acorn-fed Ham, Cured pork loin and Aged Cheese*



### MARISCADA

Gambas Blancas de Huelva y Langostino Tigre

*SEAFOOD PLATTER*

*White Prawns from Huelva and Tiger Prawns*



### FRITOS DE NUESTRAS COSTAS

Cazón en Adobo, Choco de Huelva, Tortillitas de Camarones, Buñuelos de Bacalao y Corvina al Limón.

*FRIED FISH FROM OUR COASTS*

*Marinated Cazon Fish, Cuttlefish from Huelva, Shrimp Fritters, Codfish Fritters and Sea bass with lemon.*



### NUESTRA VERSIÓN DEL SERRANITO

Plato individual

*OUR VERSION OF THE SERRANITO SANDWICH*

*Individual*



### BUÑUELOS DE CHOCOLATE

Plato individual

*FRITTERS WITH CHOCOLATE*

*Individual*



75'00€

---

\*Bodega: Botella de agua y vino por cada 2 personas.

*To drink: Bottle of water and wine per 2 every people.*

*Todos los precios incluyen el 10% de IVA · All prices include 10% VAT*



RESTAURANTE & EVENTOS  
*Restaurante & eventos*

Parque de María Luisa. Avda. Isabel la Católica, 2. Sevilla. · [el29sevilla.com](http://el29sevilla.com)

