



Carlos cañal 3 41001 Sevilla

www.restauranteperragorda.com

info@restauranteperragorda.com

+34 954 96 37 87



## para empezar, compartir, picotear...

	tapa	media	plato
tabla de quesos con membrillo	3.20		10.50
tabla de ibéricos (lomo, chorizo, salchichón, morcón y morcilla)	3.60		12.50
ensaladilla con bacalao ahumado, aceituna negra y naranja	3.80		8.80
tosta de sardina marinada sobre chutney de pimientos rojos	3.90		
papas bravas perragorda	3.40		7.50
tartar de atún de almadraba con alga wakame y tomate		8.20	14.60
tartar de vacuno, con mouse de mostaza de dijon		6.90	12.60
salmorejo, bricks de gamba, crema de queso, remolacha y albahaca	3.80		
ensalada de mango, langostinos y queso de cabra			12.50
huevo "poché" sobre hongos, foie y crujiente ibérico		4.90	
revuelto ortiguillas, langostinos, espárragos y sofrito de jengibre			14.60
croquetas de gambón sobre mayonesa de pimiento del piquillo	3.90		9.80
bricks de ternera al curry con salsa agridulce	3.70		10.50
foie a la plancha con confitura de arándanos y reducción de oporto	4.40		14.80
calamares fritos con alioli de algas			13.60



## una de guisos... [guisos, arroces y platillos]

ropa vieja con crema de zanahoria, garbanzos y su caldito de puchero	4.90	callos con garbanzos	3.90
abajao [verduras de temporada cubiertas de pan y horneadas en su jugo]	4.90	sangre encabollada a la sevillana con crujiente de patata	3.90
arroces. preguntar por disponibilidad diaria. - posibilidad de encargos para grupos.			9.90



## De la mar...

tatakú de atún rojo con sésamo sobre suinomomo de wakame y tomate	4.60	15.60
bacalao con puré de garbanzos y lascas de panceta ibérica	3.90	14.20
pulpo a la plancha con puré de patatas, pan frito, pimentón y membrillo	4.20	15.50
lomo de atún rojo, compota de tomate y reducción de mango		15.60
calamares fritos con alioli de algas		13.60
boquerones en tempura con alioli suave de pera		13.20



## De la granja...

\*peso entrecot según pieza. corte aproximado  
250 gr = 15.00€

taco de entrecote [41 días maduración] con sus patatas y pimientos de padrón	4,60	*60.00€/kg
costillar de cerdo asado en salsa bbq suave a la naranja con sus patatas		12.60
carrillera de ternera con puré de patatas y aceite de naranja	3,80	12.50
presa ibérica con batata, carbonara de queso azul y holandesa de oliva	4,20	14,90
hamburguesa de ternera retinta 100% con batatas chips y chutney de tomate		6.90



## un dulce final...

coulant de chocolate, helado de vainilla y nata a la nuez moscada	5,50
arroz con leche, mouse de galletas, piel de cítricos y helado de violeta	5,50
torrija templada de leche merengada, con helado de vainilla y coulis de cardamomo	5,50
sorbete de lima y menta al cava	4,50

precios iva incluido. servicio de pan en barra 0.40 €/persona. servicio de pan/aperitivo en mesa 0.80 €/persona  
pregunte por platos fuera de carta. gracias por visitarnos  
todos los derechos reservados PERRAGORDA restaurante