



Carta Restaurante



---

# El Cabildo

(SEVILLA)



## ENTRANTES / STARTERS

- Jamón Ibérico de Bellota Sanchez Romero Carvajal 110gr 20,00 €  
*Sanchez Romero Carvajal Acorn-Fed Iberian Ham 110gr*
- Caña de Lomo Ibérica de la Sierra de Huelva 110gr 18,00 €  
*Sierra de Huelva Cured Iberian pork loin sausage 110gr*
- Surtido de Chacinas Ibéricas (Jamón, Caña de Lomo, Salchichón y Chorizo)120gr 17,00 €  
*Assortment of Iberian Cold Meats (Ham, Loin, Sausage, and Salami)*
- Tabla de Quesos Surtidos con Mermelada de Frambuesa 15,00 €  
*Assortment of Chessees With Raspberry*  

## PLATOS FRIOS / COLD DISHES

- Ensalada Mixta con Ventresca de Melva 10,50 €  
*Mixed Salad With Frigate Mackerel Tuna Beblly*  
- Ensalada Especial de la Casa ( Lechuga Mezclum, Aguacate Naranja, Langostinos , y Pulpo con Vinagreta Miel Caña ) 12,50 €  
*Special House Salad (Mixed Greens, Avocado, Orange, Prawns, and Octopus with a Honey Vinagreta)*   
- Crema de Salmorejo Cordobés con Crujiente de Jamón y Huevo de Codorniz 10,00 €  
*Cream of Cordoba Salmorejo with Crunchy Ham and Quail's Egg*       

## PLATOS CALIENTES / HOT DISHES




- Cazuela de Langostinos al Ajillo 11,00 €  
*Prawns Sauteed in Garlic and Oil*  
- Mussaka de Ternera Guisada con Hierbas Aromáticas 12,00€  
*Beef Mussaka with Aromatic Herbs*       
- Fritura Variada de Pescados y Verduritas 12,00 €  
*Assortment of Fried Fish and Vegetables*     
- Lasaña Casera de Verduras Gratinada con Queso 11,00 €  
*Homemade Vegetable Lasagna au Gratin*   

## SOPAS, ARROCES PASTAS Y GUISOS (MINIMO PARA 2 PAX) SOUPS, RICE DISHES, PASTAS AND STEWS (MINIMUM 2 PEOPLE)

- Sopa Bullabesa de la Casa con Rape, Mero y Mariscos 12,00 €  
*Bouillabaisse House Soup With Monkfish, Grouper, and Shellfish*       
- Nuestros Arroces Caldosos (Pescado y Marisco o Carne) 12,00 €  
*Our Rice Stews (Fish and Seafood, or Meat)*        
- Paella Especial Cabildo (Mixta, Pescado, Carne o Verduras) 11,00 €  
*Special Cabildo Paella (Mixed, Fish, Meat or Vegetables)*        
- Cazuela de Garbanzos con Taquitos de Bacalao y Langostinos 12,00 €  
*Chickpeas Casserole with Coconut and Prawn Taquitos*    
- Risotto de Presa Ibérica y Setillas 12,50 €  
*Berian Pork Loin Risotto with Wild Petit*       





## NUESTROS PESCADOS / OUR FISH

Lomo de Merluza de Pincho en Salsa Verde con Almejas y Espárragos Trigueros    16,50 €  
*Fillet of Hake in Green Sauce with Clams and Wild Asparagus*

Dorada a la Espalda con Ajitos y Pimentón de la Vera   15,00 €  
*Butterflied Gilthead Bream with Garlic and de la Vera Paprika*

Taco de Bacalao Asado con Verduritas y Confitura de Tomate  16,00 €  
*Grilled Cod Taco with Vegetables and Tomato Jelly*




Lomo de Atún Encebollado con Garnición del Chef   16,00 €  
*Tuna Steak with Onions with Chez's Garnish*

## NUESTRAS CARNES / OUR MEAT

Solomillo de Ternera a la Parrilla 20,00 €  
*Grilled Veal Stirloin*






Chuletitas de Cordero Lechal con Salsa de Ajitos  17,00 €  
*Suckling Lamb Chops With a Garlic Sauce*

Confit de Pato a la Naranja y Patatitas Tiernas 16,00 €  
*Duck à L'orange and Baby Potatoes*

Solomillo Ibérico Sobre Cama de Hojaldre al P.X. con Setillas y Crujiente de Jamón    16,00 €  
*Iberian Pork Loin on a Bed of Puff Pastry with Pedro Jimenez, Petit Mushrooms and Crunchy Ham*

## POSTRES / DESSERTS

Tarta de Queso con Tocino de Cielo y Coulis de Frutos Rojos   5,00 €  
*Cheesecake with "Tocino de Cielo" (Flan Custard) and Red Fruits Coulis*

Tarta de Chocolate de la Casa con Coulis de Menta      4,00 €  
*House Chocolate Cake with Mint Coulis*

Carpaccio de Frutas Naturales con Miel de Caña 5,00 €  
*Natural Fruits Carpaccio with Cane Honey*

Copa de Helados Variados con Nata y Caramelo      4,50 €  
*Assortment of Ice Cream with Whipped Cream and Caramel*

							
Glúten / Gluten	Crustáceos / Crustaceans	Huevos / Eggs	Pescado / Fish	Apio / Celery	Mostaza / Mustard	Granos de Sésamo / Sesame	Dióxido de azufre y sulfitos / Sulphites
							
Cacahuetes / Peanuts	Soja / Soya	Lácteos / Milk	Frutos de Cascara / Tree nuts	Moluscos / Molluscs	Altramuces / Lupin		



# El Cabildo

(SEVILLA)

Tel. 954 22 79 70

[cabildo@abades.com](mailto:cabildo@abades.com)

[www.abades.com](http://www.abades.com)

Plaza del Cabildo,

s/n. Sevilla

