

SEVILLE'S

# SUMMER JUST GOT TASTIER

PROMOTIONAL SUMMER MENU

Extended till 30<sup>th</sup> September

## COLD TAPAS

### GAZPACHO ANDALUZ (G) (V) - AED 26

Traditional Spanish tomato soup, served chilled

### AMANIDA CATALANA (V) – AED 41

Traditional Catalan salad with lettuce, sweetcorn, tomatoes, onion and black olives, tossed in Spanish olive oil and sherry vinegar

## HOT TAPAS

### HUEVOS ESTRELLADOS (V) – AED 35

One of Spain's most classic and traditional dishes made of hand cut fries and eggs served sunny side up

### CALAMARES FRITOS (G) – AED 45

Deep fried calamari served with allioli sauce

### FLAMENQUINES DE POLLO (G) – AED 50

Classic dish from the south of Spain, breaded chicken breast stuffed with turkey bacon and cheese

### PATATAS BRAVAS (V) – AED 35

Deep fried potato pieces with spicy tomato sauce and alioli dressing

### POLLO AL AJILLO – AED 40

Marinated chicken wings in a garlic and parsley jus

### GAMBAS AL AJILLO – AED 45

Fresh prawns sautéed with garlic and chili

### CHORIZO IBERICO A LA SIDRA (A) (P) – AED 45

Spanish Chorizo Iberico cooked with cider

### TORTILLA DE PATATAS (V) – AED 25

Traditional Spanish omelet made with potato and onion, accompanied by a fragrant tomato sauce

### CACHOPO ASTURIANO DE TERNERA (G) – AED 75

Traditional from "Austrias" ribeye beef breaded and stuffed with smoked Spanish cheese and beef bacon accompanied with chunky potatoes and piquillo pepper comfit

### CROQUETAS DE LA CASA (G) – AED 40

Homemade croquettes with your choice of chicken or manchego

## TABLAS

### JAMÓN IBÉRICO (P) – AED 110

Pork cured Iberico ham platter

### SELECCION DE IBÉRICO (P) – AED 110

Selection of Iberico cured salchichón, chorizo and ham

### TABLA DE QUESOS (D) (N) (V) – AED 95

Selection of Spanish Cheeses

### CECINA DE LEON PREMIUM – AED 110

Dry-cured premium beef ham



SEVILLE'S

# SUMMER JUST GOT TASTIER

PROMOTIONAL SUMMER MENU

Extended till 30<sup>th</sup> September

## PAELLAS

Top Spanish tradition

(Please allow at least 30 minutes to be cooked to perfection)

### PAELLA DE MARISCO – AED 85

Traditional seafood paella made with prawns, fresh langoustine, squid, monkfish and mussels

### PAELLA DE SENYORET – AED 85

Seafood paella made with peeled prawns, fresh langoustine, squid, monkfish and mussels

### PAELLA DE POLLO – AED 70

Chicken paella made with saffron, Spanish paprika, marinated chicken and vegetables

### PAELLA VALENCIANA – AED 85

The most traditional way to eat the paella made in his birthplace of Valencia with saffron, chicken, rabbit, white and green beans (Please allow additional time for cooking; due to the long preparation process, we recommend that this dish is ordered in advance)

### PAELLA DE VERDURAS (V) – AED 70

Vegetable paella made with fresh vegetables

### ARROZ NEGRO – AED 85

Paella prepared with squid & prawns flavoured with black squid ink and accompanied with allioli sauce

### FIDEUA (G) – AED 85

Traditional east coast noodles paella prepared with squid & prawns and accompanied with allioli sauce

## PLATOS PRINCIPALES

Flavours of Spain

### SALMON CON SALSA “ALLIPEBRE” (N) – AED 85

Grilled salmon fillet with paprika sauce, artichokes, asparagus and shallots

### PICANTON ASADO AL LIMON – AED 80

Whole, roasted baby corn-fed chicken marinated with lemon scent served with vegetable and potatoes

### CHULETON CON PATATAS A LO POBRE (D) – AED 145

300g Angus rib eye steak grilled to taste, accompanied with mushroom sauce and sautéed potatoes



SEVILLE'S

# الصيف اطلق والسند معنا

عروض قائمة الطعام الصيفية

مددت حتى 30 سبتمبر

**تشوريزو إيبركو ألا سيدرا (ك) - (خ) - 45 درهم**

تشوريزو إيبركو إسباني مطهو بعصير التفاح

**تورتيا دي باتاتاس (ن) - 25 درهم**

أومليت إسباني تقليدي يحضر من بطاطا و بصل، ويُقدم مع صلصة طماطم عطرية

**كاتشوبو أستوريانو دي تيرنيرا (أ) (غ) - 75 درهم**

أضلاع بقري "نمساوي" تقليدية مخبوزة ومحشوة بجبنة إسبانية مدخنة و لحم بقري مقعد، تقدم مع قطع بطاطا سميكة و كونفي فلفل بيكيو

**كروكيتاس دي لا كاسا (غ) - 40 درهم**

قطع كروكيت معدة لدينا مع اختيارك من دجاج أو مانتيغو

**تابلاس**

**خامون إيبركو (خ) - 110 درهم**

طبق لحم خنزير إيبركو مملح

**سيليكسيون دي إيبركو (خ) - 110 درهم**

مجموعة منتقاة من سالتشيشون إيبركو مملح، تشوريزو، ولحم خنزير

**تابلا دي كويسوس (أ) (م) (ن) - 95 درهم**

تشكيلة منتقاة من الأجنان الإسبانية

**سيسينا دي ليون بريميوم - 110 درهم**

لحم بقري ممتاز، مجفف ومملح

**التاباس الباردة**

**جازباتشو أندالوز (غ) (ن) - 26 درهم**

شوربة طماطم إسبانية تقليدية، تُقدم باردة

**أمانيدا كاتالانا (ن) - 41 درهم**

سلطة كاتالان تقليدية مع خس، ذرة حلوة، طماطم، بصل وزيتون أسود، مع زيت زيتون إسباني وخل شيري

**التاباس الساخنة**

**هوفوس إستريادوس (ن) - 35 AED**

واحد من الأطباق الأكثر كلاسيكية وتقليدية في أسبانيا، يحضر من أصابع بطاطا مقلية مقطعة يدوياً وبيض عيون

**كالاماريس فريتوس (غ) - 45 درهم**

كالاماري مقلي في زيت غزير يقدم مع صلصة أيولي

**فلامينكيس دي بويو (غ) - 50 درهم**

طبق كلاسيكي من جنوب إسبانيا، يحضر من صدور دجاج مخبوزة ومحشوة بلحم ديك رومي مقعد وجبنة

**باتاتاس برافاس (ن) - 35 درهم**

قطع بطاطا مقلية بزيت غزير بصلصة طماطم حارة وصلصة أيولي

**بويو أل أخيو - 40 درهم**

أجنحة دجاج متبلّة بثوم ومرق بقدونس

**جامباس أل أخيو - 45 درهم**

روبيان طازج سوتيه بثوم وفلفل حار

(ك) كحول | (أ) ألبان | (غ) غلوتين | (م) مكسرات | (خ) خنزير | (ن) نباتي

إذا كنت مطاباً بأي نوع من الحساسية أو لديك متطلبات غذائية، يُرجس إخبار أحد أعضاء الطاقم وسيكون من دواعي سرورنا أن نقدم لك المساعدة. الأسعار شاملة رسوم الخدمة، ورسوم البلدية وضريبة القيمة المضافة.

SEVILLE'S

# الصيف اطلق والسند معنا

عروض قائمة الطعام الصيفية

مددت حتى 30 سبتمبر

## أرز نيجرو - 85 درهم

باييا تُحضّر من حبار وروبيان منكه بحبار أسود، وتُقدم مع صلصة أيولي

## فديوا (غ) - 85 درهم

باييا نودلز تقليدية من الساحل الشرقي، تُحضّر بحبار وروبيان، وتُقدم مع صلصة أيولي

## الأطباق الرئيسية

غنية بالنكهات الإسبانية

## سلمون كون سالسا "أليبييري" (م) - 85 درهم

فيليه سلمون مشوي بصلصة باريكا، خرشوف، هليون وكرات

## بيكانتون أسادو آل ليمون - 80 درهم

دجاجة صغيرة كاملة مشوية، تغذت على الذرة، ومتبلّة بنكهة الليمون تُقدم مع خضروات و بطاطا

## شوليتون كون باتاتاس ألو بوبري (أ) - 145 درهم

300 غ لحم فيليه أنغوس مشوي حسب الذوق، يُقدم مع صلصة فطر وبطاطا سوتيه

## بايياس

أهم الأطباق الإسبانية التقليدية (يُرجى السماح بما لا يقل عن 30 دقيقة للطهي بشكل ممتاز)

## باييا دي ماريסקو - 85 درهم

باييا مأكولات بحرية تقليدية، تُحضّر من روبيان، لانغوستين طازج، حبار، سمك مونكو بلح بحر

## باييا دي سنيوريت - 85 درهم

باييا مأكولات بحرية تُحضّر من روبيان مقشر، لانغوستين طازج، حبار، سمك مونك و بلح بحر

## باييا دي بويو - 70 درهم

باييا دجاج، تُحضّر من زعفران، باريكا إسبانية، دجاج متبل وخضروات

## باييا فالينسيانا - 85 درهم

الطريقة الأكثر تقليدية لتناول الباييا، التي تُحضّر في موطنها في فالنسيا بزعفران، دجاج، أرانب، فاصوليا بيضاء وخضراء (يُرجى ترك المدة التقليدية للطهي، ونظراً لطول الوقت المستغرق في التحضير، فإننا نوصي بطلب هذا الطبق مسبقاً)

## باييا دي فيردوراس (ن) - 70 درهم

باييا خضروات تُحضّر من خضروات طازجة