

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR TO START & SHARE

Ensaladilla de Ventresca de Atún (L)	2,90 € / 9 €
Russian Salad with potatoes, tuna and mayonnaise	
Salmorejo Cordobés (G)	2,90 €
Vaso de Gazpacho en temporada	2 €
Tomate Aliñado con Picada	3,50 € / 7 €
Fresh tomato slice with Garlic & Olive Oil	
Tomate Aliñado con Ventresca de Atún	4,50 € / 9 €
Fresh tomato slice with Tuna in Olive Oil	
Tosta de Lomo de Sardina Marinada (G)	2,90 € / 11 €
sobre Pimientos Asados Roasted vegetables toast with sardine	
Hummus con Zanahoria fresca	3,90 €
Hummus with fresh carrot	
Paté de Ave Tradicional (G)(L)	4,50 €
con Manzana Asada Traditional poultry pate with roasted apple	
Jamón Ibérico de Cumbres	4,50 €
Iberian Ham	
Bastoncitos de Salchichón Ibérico	3,90 €
The most special Iberian salchichon sticks	
Queso puro de oveja (L)	3,50 €
Sheep Cheese	
Queso Camembert Empanado (G)(L)(H)	4,50 €
y frito con Confitura de Frambuesas Fried Chesse with raspberry jam	
Provolone de Venetto Gratinado (L)	4,50 €
con Pimentón de la Vera y Orégano Grilled Provolone chesse with sweet paprika and aromatic herb	
Patatas Fritas con Salsa Brava Quietud®	3,50 € / 11 €
French fries with spicy sauce (PI)	
Patatas Fritas con Ali Oli (L)(H)(So)	3,50 € / 11 €
French fries with ali-oli sauce	
Croquetas Cremosas (L)(G)(H)	3,50 € / 11 €
Creamy croquettes	
Lagrimitas de Pollo (G)(H)(L)(So)	3,90 € / 12 €
con Salsa de Miel y Mostaza Crushy Chicken with Honey & Mustard Sauce	
Taquitos de merluza (L)(G)(H)(P)	3,90 € / 12 €
con mayonesa al limón Ocean Hake Cubes with lemon mayonnaise	
Taquitos de adobo (L)(G)(H)(P)	3,50 € / 11 €
Marinated Fish Cubes	

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Vegana (Pc)	9 €
Ensalada de Temporada solo Vegetal con Arroz Salvaje, Quinoa, Zanahoria, Cebolla, Tomate Aceituna Negra, Hummus con Vinagreta de Miel y Naranja Vegetables, Rice & Quinoa Salad with Black Olives, Onion, Carrot, Tomato, Hummus and Orange Vinagrette	
Ensalada de Pollo Crujiente (H) (Le) (G)	9 €
Ensalada de Pollo Crujiente Empanado, Tomate, Cebolla, Pipas y Salsa de Miel y Mostaza Salad with Crushy Chicken, Fresh Tomato, Fresh Onion, Sunflower Sedes with Honey and Mustard Sauce	

ESPECIALIDADES ESPECIALITIES

Nuestra Famosa Tortilla de Patatas	3,90 € / 12 €
Our Famous Spanish Omelette (H)	
Arroz cremoso de langostinos y setas	4,50 € / 13 €
Mushroom and king prawns risotto with pesto culis (MOL)(L)	
Chiripones salteados con arroz salvaje	4,50 € / 13 €
Little squid sautéed with caramelized onion, wild rice -A classic dish and garlic and parsley culis	
"Españolito" (G)(L)	3,90 € / 12 €
Tosta de solomillo Ibérico, cebolla caramelizada y queso brie	
Iberian pork sirloin with brie cheese and caramelized onion	
Carrillera en salsa a baja temperatura	3,90 € / 12 €
Pork cheek cooked at low temperatura (So)	
Tapa Lomo de Buey 70 gr	8 €
Small portion of beef tenderloin	
Lomo de Buey 150 gr	12 €
Beef tenderloin	
Minihamburguesita de Buey	4,90 €
Con bacon, queso camembert y cebolla caramelizada (G)(L) Small Burguer with bacon, camembert Cheese and caramelized onion	
Minihamburguesita Vegana	4,90 €
Hecha con judías rojas, arroz, remolacha, con aros de cebolla y salsa thai (G) Made with read beans, rice, beet, onion rings and thai sauce	

Tenemos **pan sin gluten** y la hamburguesa de Ternera no lleva pan rallado

We have gluten free bread & !!!!

UNO DE DELICIAS

Gastronomía de la A a la Cena
unodedelicias.com

POSTRES / DESERTS

Muerte por Chocolate 100 % Cacao	4 €
con Sorbete de Mandarina (Le)(G)(PC) Hot Chocolate Cake with Mandarin Orange Sorbet	
BROWNIE con helado de Vainilla	4 €
(Le)(G)(PC) Hot Chocolate & Nuts Cake with Vanila Ice Cream	
Delicia de Bizcocho de Manzana Asada	4 €
con Cremoso de Queso y Helado de Vainilla (Le)(G)(PC) Caramelized Apple with Cheese Mousse and Vanilla Ice Cream	
Sorbete de mandarina con o sin vodka	3,90 € / 3 €
Mandarine sorbet with or without vodka (Le)(G)(PC)	

IVA INCLUIDO / TAX INCLUDED

BEBIDAS / DRINKS

Refrescos

Sodas

1,80€

Zumo de Naranja Natural

Fresh Orange Juice

2,90€

Zumos de Piña, Melocotón, Naranja Bot.

Pineapple, peach, orange juice bottled

2€

Agua Mineral (33 cl)

Mineral water

2€

Agua Mineral con gas (33 cl)

Gas Mineral water

2€

Cerveza Cruzcampo (caña)

Draft Beer / Big Draft Beer

1,50€

Pinta (50 CL)

2,90€

Jarra (65 CL)

4,90€

Ladrón de Manzanas

Cider

2,50€

Radler

1,80€

Cerveza "Pedigrí"® Artesanal Pale Ale

Artesanal Pale Ale Beer *iOfertón! #arfarf!*

1,90€

Cervezas Especiales

Special Beers

2,90€

Cerveza Sin Gluten

Gluten Free Beer

1,80€

Cerveza Sin Alcohol 0.0

Alcohol Free Beer

1,50€

Tinto de Verano

1,80€

Copa de vino Tinto

Rioja Red Wine cup

2,90€

Copa de vino Blanco Seco

Dry White Wine cup

2,90€

Copa de vino Blanco Dulce

Sweet White Wine cup

2,90€

Botella de vino Tinto o Blanco casa

Red or White Wine bottle

16€

Botella de Cava Brut o Semi-seco

Brut or Dry Cava bottle

16€

Copa de Sangría 20 cl

Sangria Glass

3,90€

Coctel Sangría 40 cl

Sangria Cocktail

5€

Jarra de Sangría de Fruta Natural

Temporada (1 L)

Sangria jar with fresh fruit (1 L)

14€

Copas Marcas No PREMIUM

Longs drinks "No PREMIUM Brands"

6€

TENEMOS CARTA DE VINOS !!

WE HAVE WINE LIST !!

Café Espresso & Té

Espresso Coffee & Tea

1,5€

Café Americano

Americano Coffee

1,5€

Café Cortado

Coffee with a drop of Milk

1,5€

Café con Leche

Coffee with Milk

1,5€

Café Manchado

Milk with a drop of Coffee

1,5€

Café servido en Terraza

Coffee served on the terrace

2€

Capuccino

2,90€

Café con Helado de Vainilla

Coffee with Vanilla Ice Cream

5€

Café Bombón

Coffee with Condensed Milk

2€

Pan por persona

Bread per person

1€



Comparte tu historia en
[@unodedelicias](https://www.instagram.com/unodedelicias)

WIFI CODE: eresunadelicia10

**Calle Almirante Lobo 2, Sevilla,
Frente a Torre del Oro**

www.unodedelicias.com

Teléfono de reservas: 954 500 500

UNO DE DELICIAS

Gastronomía de la A a la Cena

unodedelicias.com



**VISITA LA TABERNA MÁS PELUDA
DE SEVILLA #arfarf!**

