Gastronomía Sevillana
Tradición & Calidad ®

Hay sabores que forman parte de Sevilla y de su manera de disfrutar en la mesa.

En El Restaurante El Giraldillo seguimos preparando muchas de esas recetas que han pasado de generación en generación y que hoy forman parte de nuestra cocina. Platos tan nuestros como el pescaíto frito, la cola de toro, los adobitos o el gazpacho.

El sello *Gastronomía Sevillana · Tradición & Calidad*, que encontrará junto a algunos platos de nuestra carta, señala esas recetas especialmente ligadas a nuestra gastronomía.

PESCAÍTO FRITO SEVILLANO
Hablar de Sevilla también es hablar de pescaíto frito; boquerones, chocos, adobitos, merluza… distintas variedades recién fritas y servidas para compartir, como se ha hecho siempre.

COLA DE TORO A LA MAESTRANZA
Uno de esos guisos que necesitan tiempo y poca prisa para elaborarlo. La cola de toro está muy ligada a la cocina tradicional sevillana y al entorno taurino de la ciudad. Nosotros la preparamos lentamente y la servimos con patatas paja recién hechas.

De esta misma receta nacen otros de nuestros platos: el Arroz Meloso de Cola de Toro y nuestras Croquetas Cremosas de Cola de Toro con emulsión de pimientos morrones.

GAZPACHO TRADICIONAL
Una de las recetas más sencillas y reconocibles de nuestra tierra. Tomate, aceite de oliva y los sabores de la huerta en un plato fresco que lleva generaciones acompañando los veranos andaluces.

NUESTRA CAZUELA DE LANGOSTINOS AL AJILLO
Uno de los platos más populares del Restaurante El Giraldillo. Langostinos, ajo y aceite de oliva servidos bien calientes en la cazuela. Una receta sencilla, de mucho sabor y de esas que invitan a mojar pan.

TRADICIONAL CALDERETA DE TERNERA
Otro de esos platos que saben a cocina de siempre. Nuestra caldereta se prepara a fuego lento, con ternera y verduritas estofadas, dejando que todos los sabores se mezclen poco a poco. Un guiso tradicional, sencillo y reconfortante.

TÍPICOS “CALAMARES” DEL CAMPO
Aunque su nombre pueda llevar a engaño, aquí no hay calamares. Los tradicionales “calamares” del campo se preparan con verduras cortadas, enharinadas y fritas hasta quedar crujientes. Una receta muy popular en Sevilla que en El Giraldillo servimos con gambas cristal y huevo a baja temperatura.

Recetas de siempre, cocinadas y disfrutadas a los pies de la Giralda.

Gastronomía Sevillana
Tradición & Calidad ®

There are flavours that are simply part of Seville and the way we enjoy gathering around the table.

At Restaurante El Giraldillo, we continue to prepare many of the recipes that have been passed down from generation to generation and are still part of our cuisine today. Dishes that are truly part of Seville, such as pescaíto frito, oxtail stew, adobitos and gazpacho.

The *Gastronomía Sevillana · Tradición & Calidad seal*, which you will find next to selected dishes on our menu, highlights recipes that are especially rooted in Seville's culinary tradition.

SEVILLIAN-STYLE FRIED FISH
To talk about Seville is also to talk about pescaíto frito: anchovies, cuttlefish, marinated fish, hake... a selection of freshly fried fish and seafood, served for sharing, just as it has always been enjoyed here.

OXTAIL "A LA MAESTRANZA"
One of those traditional stews that needs time and should never be rushed. Oxtail is deeply rooted in Seville's traditional cuisine and closely connected to the city's bullfighting heritage. We cook ours slowly until tender and serve it with freshly made straw potatoes.
This same recipe is also the inspiration behind two of our other dishes: Creamy Oxtail Rice and our Creamy Oxtail Croquettes with Red Pepper Emulsion.

TRADITIONAL GAZPACHO
One of the simplest and most recognisable recipes from our region. Tomato, olive oil and the flavours of the Andalusian countryside come together in a refreshing dish that has been enjoyed here for generations, especially during the warm summer months.

OUR GARLIC PRAWN CASSEROLE
One of the most popular dishes at Restaurante El Giraldillo. Prawns, garlic and olive oil, served piping hot in the casserole. A simple recipe, full of flavour and perfect for dipping bread into the sauce.

TRADITIONAL BEEF STEW
Another one of those dishes that tastes like traditional home cooking. Our beef stew is slowly cooked with tender beef and stewed vegetables, allowing all the flavours to come together. A simple, comforting dish rooted in tradition.

TRADITIONAL "CALAMARES DEL CAMPO"
Despite the name, there is no squid in this traditional dish. Calamares del campo are made with sliced vegetables, lightly floured and fried until crisp. A very popular dish in Seville, which we serve at El Giraldillo with crispy glass shrimp and a slow-cooked egg.

Traditional recipes, cooked and enjoyed at the foot of the Giralda.

Entrantes Fríos · Cold Starters

OSTRAS GILLARDEAU AL NATURAL Nº2 (14) — 7 €/ud.
+ 0,90€ por unidad: Vinagreta con chalota · Bloody Mary · Cítricos
GILLARDEAU FRESH OYSTERS Nº2
+ 0,90€ per unit: Red wine with shallot mignotte · Bloody Mary · Citrus

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O. VALLE DE LOS PEDROCHES 60 gr. — 30 €
IBERIC HAM FROM VALLE DE LOS PEDROCHES 60 gr.

SURTIDO IBÉRICO 140 gr. (Caña de Lomo, Chorizo, Salchichón, Queso de oveja curado y Jamón Ibérico de Bellota) (7,12) — 31 €
ASSORTED IBERIAN SAUSAGES 140 gr. ("Caña" Loin, Chorizo, Spiced Salami, "Manchego" Cheese and IBERIAN Ham)

QUESO 100% DE OVEJA CURADO 180 gr. con confitura de Naranja — 25 €
100% MANCHEGO CHEESE 180 gr. with Oranges confiture (7, 12)

NUESTRA ENSALADA DE NARANJA, canónigos y dátiles, aceite de albahaca y reducción de naranja — 18 €
OUR ORANGE SALAD, lamb's lettuce and dates, basil oil and orange reduction (7)

ENSALADA FRESCA DE CARPACCIO DE TOMATE, lascas de parmesano y láminas de apio — 18 €
FRESH SALAD OF TOMATO CARPACCIO, Parmesan cheese and celery slices (7,9)

Entrantes Calientes · Hot Starters

CROQUETAS DE COLA DE TORO CASERAS con emulsión de Pimientos Morrones 4 uds. / 8 uds. — 12 € / 20 €
HOMEMADE BULL TAIL'S CROQUETTES and Red sweet Peppers emulsion 4un. / 8 un. (1, 3, 7, 12)

CROQUETAS VEGETARIANAS DE ESPINACAS CASERAS 4 uds. / 8 uds. — 12 € / 20 €
HOMEMADE SPINACH CROQUETTES 4 un. / 8 un. (1, 3, 7, 12)

BUÑUELOS DE LANGOSTINOS AL AJILLO con aliolí 3 uds. — 11 €
GARLIC KING PRAWNS FRITTER with alioli 3 UN. (1, 2, 3, 7, 12)

TIMBAL DE VERDURAS DE TEMPORADA con queso de cabra y miel de caña — 22 €
SEASONAL VEGETABLES TIMBALE with goat cheese and honey (7)

GAMBAS CRISTAL CON TÍPICOS "calamares" del campo y huevos a baja temperatura — 20 €
FRIED GLASSY SHRIMPS & VEGETABLES with slow cooked Eggs (1, 2, 3, 12)

NUESTRA POPULAR CAZUELA DE LANGOSTINOS AL AJILLO — 22 €
TYPICAL KING SHRIMPS with garlic (2)

PARRILLADA DE VERDURA DE TEMPORADA A LA PLANCHA — 19 €
Grilled Seasonal Vegetables

Cremas Frías Andaluzas · Andalusian Cold Soups

GAZPACHO TRADICIONAL de Tomate en rama con guarnición y lomo de Melva — 16 €
TRADITIONAL GAZPACHO of Tomatoes garnish and tuna loin (4,12)

SALMOREJO DE REMOLACHA con queso de cabra cremoso — 17 €
BEETROOT SALMOREJO with goat cheese (1, 4, 12)

Pescaíto Frito · "Pescaíto" Fried Fish

TÍPICAS TORTILLITAS DE CAMARONES (precio por unidad, mínimo 2 uds.) (1, 2, 3, 12) — 4,50 €
TRADITIONAL BABY SHRIMPS FRITTERS (each unit, minimum 2 un.)

PESCAÍTO FRITO SEVILLANO (250 gr.; incluye 4/5 variedades; precio por persona) (1, 2, 4, 12,14) — 24 €
SEVILLIAN-STYLE FRIED FISH (250 gr.; including 4/5 tips; price per person)

BOQUERONES AL LIMÓN (1, 4) — 17 €
CRISPY LEMON-MARINATED ANCHOVIES

ADOBITOS SEVILLANOS (1, 4) — 17€
MARINATED "ADOBITOS SEVILLANOS"

CHOCOS DE TRASMALLO (1, 14) — 18 €
FRESH "CHOCO" CUTTLEFISH

TAQUITOS DE MERLUZA (1, 4, 7) — 18 €
CRISPY HAKE BITES

Pan artesanal y Aceite de Oliva Virgen Extra 2,00 €
Bread and Extra Virgin Olive Oil 2,00 €

Opción vegetariana/ Vegetarian option

Gastronomía Sevillana
Tradición & Calidad

10% IVA INCLUIDO
10% VAT INCLUDED

09/26

Paellas a la orden Tiempo estimado: 30 minutos · Homemade Paella Estimated production: time 30'

ARROZ MIXTO de Carne y Mariscos (2, 4, 9,12, 14) — 28 €
PAELLA MIXTA with Meat and assorted Seafood

ARROZ NEGRO de Sepia con Tirabeques y Alioli (2, 3, 4, 9, 12, 14) — 26,50 €
BLACK RICE PAELLA with Squid Ink, Snow Peas & Alioli Mayo

ARROZ MELOSO DE COLA DE TORO (9,12) — 26,50 €
CREAMY OXTAIL PAELLA

ARROZ DE MARISCOS (2, 4, 9, 12, 14) — 28 €
SEAFOOD RICE PAELLA

ARROZ DE VERDURAS (9, 12) — 26,50 €
VEGETABLE RICE PAELLA

Pescados y Mariscos · Fish and Seafood

SALMÓN EN PAPILLOTE con verduritas crujientes (4) — 25 €
SALMON IN PAPILLOTE, with crunchy vegetables

DORADA A LA SAL con patatas al vapor (tiempo estimado 25 minutos) (4) — 28 €
SALT-ROAST SEABREAME with steamed potatoes (Estimated production time 25')

LUBINA DE ESTERO sobre brunoisse de verduritas y salsa verde (4) — 27 €
WILD SEABASS with Vegetables' brunoise and green sauce

GAMBONES A LA PLANCHA (8 unidades) (2) — 46 €
GRILLED KING PRAWS GRILLED (8 units)

Carnes · Meats

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA preparado a la vista en sala (1, 3, 10) — 34 €
BEEF TENDERLOIN STEAK TARTARE prepared at the moment

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA con patatas al vapor y Mojo Picón casero (12) — 27 €
"PRESA" IBERIAN STEAK with steamed Potatoes and Mojo Picon sauce

ENTRECOT DE TERNERA ANGUS "MIGUEL VERGARA" con pimientos de Padrón (300 gr. Aprox.) (12) — 36 €
ANGUS *BEEF STEAK "ENTRECÔTE" "MIGUEL VERGARA" with "Padrón" peppers (300 gr. Aprox.)*

TRADICIONAL CALDERETA DE TERNERA con verduritas estofadas (12) — 24 €
"CALDERETA" TRADITIONAL BEEF STEW

COLA DE TORO A LA MAESTRANZA con Patatas Pajas (12) — 24 €
TRADITIONAL STEWED BULL TAIL with Straw Potatoes

Pastas

RIGATONI con Tomate concassé y Chorizo 100% ibérico (1, 3, 7,12) — 24 €
RIGATONI with Tomato concassé & 100 % Iberian chorizo

TAGLIATELLE CON LANGOSTINOS, Hebras de Azafrán y Verduritas al Wok (1, 2, 3, 6, 7, 12) — 25 €
TAGLIATELLE & KING PRAWS, with Saffron Strands & Wok Vegetables

Guarniciones para nuestras carnes y pescados · Side dishes for our meats and fishes

ENSALADA VERDE / PATATAS ASADAS / PATATAS FRITAS / VERDURAS SALTEADAS / ARROZ PILAF / PIMIENTOS DE PADRÓN — 7,50 €

GREEN SALAD / ROASTED POTATOES / FRENCH FRIES / SAUTÉED VEGETABLES / PILAF RICE / "PADRÓN" PEPPERS

Extras: Parmesano, Mayonesa, Ketchup, Mojo Picón, Alioli y Salsa tártara (7) (3) (12) (1,12) (3) (3,10,12) — 1,50 €

Extras: Parmesano (7), Mayonesa (3), Ketchup (12), Mojo Picón (1,12), Alioli (3) and Tartar sauce (3,10,12)

Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfito	Altramuces	Moluscos
Gluten	Crustaceans	Egg	Fish	Peanuts	Soy	Dairy	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulfites	Lupins	Molluscs
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Debido a los procesos de elaboración en nuestro establecimiento, no podemos asegurar con total certeza la ausencia de trazas de alérgenos en nuestros platos.

Opción vegetariana/ Vegetarian option

10% IVA INCLUIDO
10% VAT INCLUDED

Gastronomía Sevillana
Tradición & Calidad

09/26