

THE WEEKEND

BRUNCH

at ONLY YOU SEVILLA

ONLYYOUHOTELS.COM



◇ Aperitivos Appetizers

-Panes (focaccia, cristal y masa madre)
Breads (focaccia, cristal and sourdough)

-Brioche de salmón con aguacate y salsa tártara
Salmon Brioche with avocado and tartar sauce

-"Nigiri" crujiente de steak tartar con huevas tobiko
Crispy "Nigiri" of Steak Tartare with tobiko roe

-Trío de untables (mantequilla, muhammara y queso crema con hierbas frescas)
Trio of Spreads (butter, muhammara, and creamy herb cheese)

-Panipuri de ensaladilla de ventresca de atún
Panipuri filled with tuna belly Russian salad

-Mini pintxo de tortilla al whisky
"Pincho de tortilla" in Whiskey sauce

◇ Plato Principal Main Course

Un plato a elegir. To choose:

-Huevo Benedict a la andaluza. **Eggs Benedictine, Andalusian Style**
Pan "English muffin" con chicharrón de Cádiz y cremosa salsa holandesa y pimentón de la Vera
English muffin bread, "Chicharrón de Cádiz" and Creamy Hollandaise sauce with smoked paprika

-Mollete de Benaoján con jamón ibérico y AOVE
Benaoján typical Sour Dough Bread with Iberic cured Ham and Virgin olive oil

-Aguacate a la llama. **Flame-Grilled Avocado**
Con fideos de arroz crujientes, sichimi togarashi y mayo de chile rojo
With crispy rice noodles, sichimi togarashi, and red chili mayo

-Nuestro sándwich cubano de presa. **Our Cuban Style Pulled Pork Sandwich**
Presa ibérica a baja temperatura, queso havarti y pepino encurtido agri dulce.
Slow-cooked Ibérico pork shoulder, Havarti cheese, and sweet & sour pickled cucumber

-Hamburguesa de retinto andaluz. **Andalusian Retinto Beef Burger**
Hamburguesa de retinto con tomate seco en aceite de oliva, lechuga romana y cebolla tostada
Retinto beef burger with sun-dried tomato in olive oil, romaine lettuce, and grilled onion

-Brioche XL de gambones picosos. **Spicy Prawns XL Brioche**
Gambones en tempura picante con salteado de col china, setas y alioli de chile rojo
Tempura spicy prawns with sautéed Chinese cabbage, mushrooms, and red chili alioli

-Ensalada de col kale y quinoa. **Kale & Quinoa Salad**
Con calabaza asada, nueces, requesón casero y cebolla crujiente
With roasted pumpkin, walnuts, homemade ricotta, and crispy onion

-Katsu sando de pollo. **Chicken Katsu Sando**
Corte de pan brioche tostado al grill, pechuga de pollo empanada, ensalada de col y salsa tonkatsu
Grilled toasted brioche, breaded chicken breast, coleslaw, and tonkatsu sauce

◇ Final dulce Sweet Finale

Un plato a elegir. To choose:

-Leche con galletas. **Milk & Cookies**
Espuma de leche con vainilla, sirope de chocolate negro y helado de galleta María.
Vanilla milk foam, dark chocolate syrup, and María biscuit ice cream

-Tarta de queso cremosa. **Creamy Cheesecake**

-Ensalada de frutas. **Fruit Salad**

-La dulcería de Manu Jara (suplemento 3€).
Manu Jara's Pastry Selection (+€3 supplement)

◇ ¡Brindemos! Cheers!

-Cava Sogas Mascaró brut nature rva. Orgánico 6€/24€
Cava Sogas Mascaró Brut Nature Reserva. Organic

-Vino blanco Soplagaítas IGP Sierra Norte Sevilla 4€/22€
White Wine Soplagaítas IGP Sierra Norte Sevilla

-Vino tinto Pinchaperas IGP Sierra Norte Sevilla 4€/22€
Red Wine Pinchaperas IGP Sierra Norte Sevilla

-Champagne Veuve Clicquot Yellow Label 12€/68€
Champagne Veuve Clicquot Yellow Label

38€ (IVA incluido / VAT included)

El menú incluye café, agua, zumo y el cocktail del día.
The menu includes coffee, water, juice, and the cocktail of the day.