

⌘ taberna ⌘
EL TABANCO
⌘ restaurante ⌘

Pasión por el sabor



*Nuestra Carta
Tapas*



Entrantes	Tapa	Plato
Starters		
Ensaladilla suave de gambas Soft diced vegetable and prawns salad     	2,60	6,90
Mini ensalada de queso de cabra con bacon crujiente y vinagreta de frutos rojos Mini goat cheese salad with crispy bacon and red fruit vinaigrette  	2,60	6,90
Salmorejo con huevos de codorniz y jamón ibérico Salmorejo with quail eggs and small iberian ham cubes     	2,80	6,20
Lingote de bacalao sobre emulsión de pimientos rojos. Cod croquettes with red peppers cream     	3,50	
Nuestras croquetas de la casa Homemade croquettes    	2,90	9,60
Salmón ahumado relleno de cremoso con albahaca Smoked salmon stuffed with cheese cream and basil  	3,50	9,90

Entrantes	Tapa	Plato
Starters		
Espinacas de Carmona Carmona typical style stewed Spinachs  	2,50	6,90
Risotto de Ibéricos Iberian Risotto   	3,50	9,40
Berenjena en tempura, salmorejo y miel de caña Aubergine in tempura, salmorejo and cane honey    	2,95	9,50
Arroz meloso de setas Rice with mushrooms   	3,90	
Merluza frita con verdura deshidratada y mahonesa de lima limón. Fried hake with dehydrated vegetables and green lemon mayonaise    	4,20	9,20
Fideua de chipirón y langostino con suave ali oli de crustáceo. Small squid and prawns fideua with crusty ali oli    	4,20	9,20

Chacina Ibérica Iberian cold meat	½ Ración	Plato
Jamón ibérico de bellota Iberian- ham	11,50	21,95
Caña de lomo ibérico Iberian acorn-fed pork loin	9,25	16,80
Queso de oveja Sheep cheese 	8,20	13,95
Chorizo y salchichón ibéricos Iberian chorizo and salami type sausage 		10,90
Surtido ibérico Iberian pork assortment 		17,80

Panes de la casa Homemade Toasts	½ Ración	Plato
Pan con jamón y tomate emulsionado Toast with Iberian ham and emulsified tomato    		9,70
Pan con anchoas del Cantábrico Toast with cantabrian anchovies      		14,70
Pan con ventresca y tomate natural Toast with tuna and natural tomato       		9,95

Pescados	Tapa	Plato
Fish		
Mini hamburguesa de langostinos con cebolla caramelizada, salsa Dijon y alioli de miel de caña Mini prawn burger with caramelized onion and creamy Dijon sauce 	4,50	
Atún con verduras de temporada Tuna served with seasonal vegetable 	4,50	13,90
Salmón a la plancha con verduritas Grilled salmon served with an assortment of vegetables 		13,90
Lagrimitas de mero alioli Grouper cubes topped with sour cream 	2,90	7,90
Carnes	Tapa	Plato
Meat		
Pollo panko con manzanas al PX y queso de cabra caramelizado Panko chicken served with apple and caramelized goat cheese topped PX sauce 	3,90	10,90
Solomillo de cerdo glaseado Pork sirloin with bacon 	3,80	
Carrillada de cerdo con patata al horno Pork roll served with baked potatoes 	3,90	11,90
Pan bao con presa ibérica, rábano y guacamole. Bread bao with iberian meat, radish and guacamole. 	4,10	

Postres

Deserts

Arenas movedizas Mix of grinding biscuit, whipped cream, custard and ground cinnamon 	4,90
Tarta de queso con frambuesa Cheese cake with raspberry 	4,90
Goloso de chocolate Chocolate sweet 	4,90
Perfecto de Turrón con natillas Creamy ice cream nougat with coustard 	4,90
Bolas de helado Three flavours ice cream sundae (chocolate, vanilla, strawberry) 	3,50
Fruta del tiempo (Según temporada) Seasonal fresh fruit	3,50

*Servicio de pan y aceitunas 0,70 € / comensal.
 10% de IVA incluido.

Información de alérgenos:

Según el Reglamento 1169/2011 de la Ley de Información Alimentaria, este establecimiento posee información relativa a los alimentos causantes de alergias o intolerancias de todos nuestros platos.

 Huevos	 Leche
 Gluten	 Moluscos
 Cacahuetes	 Mostaza
 Crustáceos	 Pescado
 Frutos de cáscara	 Sésamo
 Apio	 Soja
 Altramuces	 Sulfitos

Chacina ibérica

Jamón ibérico de bellota	22,00 €
Caña de lomo ibérico	16,80 €
Queso viejo de oveja 🐑	14,00 €
Chorizo o salchichón ibérico 🐷	9,40 €
Surtido ibérico 🐷	17,80 €

Entrantes

Ensalada de la huerta 🐟 🌱	9,50 €
Ensalada de naranja y ventresca 🍷 🐟 🍊	8,90 €
Foie de pato, regaliz, pistachos y tostas 🍷 🌱 🐷 🍊 🍷	12,90 €
Ensalada de queso de cabra y frutos secos 🐷 🍷 🍷 🍊 🍷	8,90 €
Salmorejo, crujiente de jamón y granizado de frutas 🍷 🍷 🍊 🍷 🌱	7,90 €
Risotto de ibéricos 🐷 🍷 🍷	8,90 €
Raviolón de espinacas, crema de cebolla dulce y grana padano 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	9,90 €

Pescados

Lomo de bacalao "confitado" chanfaina y suave de ajo 🍷	16,90 €
Salmón plancha aceite verde y verduras salteadas 🐟	13,90 €
Pata de pulpo braseada con timbal de patatas ahumada al pimentón 🐟 🍷 🍷	16,90 €

Carnes

Presa ibérica lacada en miel, manzana asada y cebolla caramelizada 🍷 🍷	15,00 €
Entrecot de ternera, chips vegetales y pasta de humus 🍷	20,50 €
Solomillo de ternera, patatas al horno y chip de plátano macho 🍷	22,90 €
Lingote de cordero lechal sobre cous cous de naranja 🍷 🍷	19,90 €
Panceta de cerdo a baja temperatura manzana texturizada 🍷	13,90 €

Postres Caseros

Arenas movedizas 🐷 🍷 🍷	4,90 €
Goloso de chocolate 🐷 🍷 🍷	4,90 €
Perfecto de turrón 🐷 🍷 🍷 🍷	4,90 €
Tarta de queso 🐷 🍷 🍷 🍷	4,90 €
Fruta según temporada	3,50 €

La carta puede sufrir modificaciones en la composición según temporada a elección del chef.

I.V.A incluido
Aperitivo pan 1,50 €/persona

Información alérgenos:



☼ taberna ☼
EL TABANCO
☼ restaurante ☼

Pasión por el sabor

Nuestros vinos



Vinos blancos

Botella

D.O. Rioja

Barón de Ley	¾	18,90
--------------	---	-------

Viura

D.O. Rueda

Marqués de Riscal	¾	19,50
-------------------	---	-------

Verdejo y viura

Rey Santo	¾	12,90
-----------	---	-------

100% Verdejo

D.O. Huelva

Villalua	¾	13,50
----------	---	-------

Zalema y uva blanca

D.O. Sevilla

Fundus Blanco	¾	12,95
---------------	---	-------

Pedro Ximenez

D.O. Rias Baixas

Abadía San Campio	¾	19,90
-------------------	---	-------

Albariño

Vinos Rosados

D.O. Valladolid

Peñascal	¾	12,90
----------	---	-------

Tempranillo

Cavas

Botella

D.O. Extremadura

Carta plata $\frac{3}{4}$ 15,00

D.O. Penedés

Cava Benjamín 20 cl 6,05

D.O. Champagne

Moët & Chandon $\frac{3}{4}$ 58,00

Tintos Jóvenes

D.O. Rioja

Labraz $\frac{3}{4}$ 14,50
Tempranillo, garnacha y viura

D.O. Ribera del Duero

Fuentenarro $\frac{3}{4}$ 13,95
Tempranillo

Protos Roble $\frac{3}{4}$ 18,90
Tempranillo

Traslascuestas $\frac{3}{4}$ 20,50
100% tinta fina

D.O. Toro

Dehesa gago $\frac{3}{4}$ 22,90
100% tinta de toro

Tintos D.O. Sierra Norte (Sevilla)

Fundus coupage 2015 Cabernet, tempranillo, merlot y sauvignon	¾	15,95
Pagos de Fuente Reina 2014 Merlot 100%	¾	26,90

Tintos Crianza

D.O. Rioja

Muga Tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo	¾	28,95
Beronia Tempranillo	¾	16,90
Marqués de Cáceres Tempranillo, garnacha y graciano	¾	21,90
Ramón Bilbao Tempranillo 100%	¾	20,50

D.O. Ribera del Duero

Protos Crianza Tempranillo	¾	27,90
Monasterio de San Mi- guel Tempranillo	¾	17,90
Pago de los capellanes Tempranillo, cabernet Sauvignon	¾	28,95

Tintos Reserva Botella

D.O. Rioja

Marqués de Riscal Tempranillo	¾	28,95
Barón de Ley Tempranillo	¾	26,90
Viña Ardanza Tempranillo	¾	28,95

Vinos Aperitivo

D.O. Jerez	Copa	Botella ¾
Alfonso Oloroso Palomino dulce	2,20	
Solera 1847 Palomino dulce y Pedro Ximénez	2,20	
Canasta Cream Palomino dulce y Pedro Ximénez	2,20	
Pedro Ximénez Pedro Ximénez	2,20	22,50
Manzanilla Solear Palomino fina	1,60	16,00
Fino Tio Pepe Palomino fina	2,00	18,00
Yllera 5.5 Verdejo	2,90	18,00

⌘ taberna ⌘
EL TABANCO
⌘ restaurante ⌘

C/ Hermana Concepción Orellana nº 2. 41410 Carmona. Sevilla . Spain
Tlf. + 34 954 196 200
reservas@alcazar-reina.es - www.alcazar-reina.es

