

Chacinas y Quesos de la tierra

	Tapa	Plato
1. Jamón Ibérico de Bellota	4,50	19,50
2. Lomito Ibérico de Bellota	4,50	19,50
3. Surtido Serrano		23,00
4. Queso de Oveja añejo	4,20	14,50
5. Queso de Oveja Curado en Manteca	4,20	14,50
6. Queso de Oveja con Trufa	4,90	16,50
7. Queso Curado de Cabra Payoya	4,20	14,50
8. Tabla de Quesos	4,90	16,50

Entrantes

	Tapa	Plato
1. Atún Rojo de Almadraba en Tataki con Maho de Soja	4,90	16,50
2. Ensaladilla de Langostinos	4,20	8,50
3. Taquitos de salmón ahumado con suave guacamole y lomito de bellota	4,90	14,50
4. Tosta de anchoa "00"	2,50 ud.	
5. Anchoas del Cantábrico en mariposa "don Bocarte"		17,50
6. Tomate Rosa con Melua: Aceite de oliva Virgen Extra y Melua Canutera		12,00
7. Tomate Rosa con Anchoas del Cantábrico "00" y Queso añejo: Aceite de Oliva Virgen Extra y Vinagre Viejo de Jerez		12,00
8. Alcachofas confitadas en AOVE con taquitos de bellota y Langostinos		15,00

Arroces

Mínimo 2 personas. Precio por persona. Tiempo 25 minutos. Fines de semana y festivos solo por encargo

1. De Carabineros	20,50
2. De Cola de Toro	15,50

Tapas

	Tapa	Plato
1. Croquetas de Jamón ibérico de bellota	4,20	12,50
2. Corvina al Ríouejo	5,50	16,50
3. Pez Espada del Estrecho al "Amontillado"	4,90	14,50
4. Pimientos del Piquillo rellenos de Bogavante y Bechamel de su Coral	5,50	14,90
5. Crujiente de Patatas con Morcilla de Arroz y Cebolla caramelizada	4,50	13,50
6. Hojaldre de "Muerte por Foie"	5,90	
7. Brownie de Cola de Toro y crema de boletus	5,50	16,50
8. Canelón de Pato y Foie con bechamel de Pedro Ximénez	4,90	14,50
9. Pastela de Pollo Marroquí	6,90	
10. Hamburguesita Limousine al Jack Daniel's	4,90	
11. Taco mexicano de costilla ibérica al Bourbon	4,90	
12. Albóndigas de "Angus" en crema de setas	4,90	14,50
13. Carrillada Ibérica al oloroso	4,90	14,50
14. Cola de Toro	5,90	17,90
15. San Jacobo de Chicharrón de Cádiz y Queso Payoyo	5,90	17,50

Huevos Rotos

	Plato
1. Huevos rotos con Jamón Ibérico	14,50
2. Huevos rotos con Lagartito Ibérico	14,50
3. Huevos rotos con Mollejas de ternera a la brasa	16,50

La Parrilla

	Tapa	Plato
1. Presa Ibérica	4,90	18,00
2. Lagartito Ibérico	4,90	16,00
3. Surtido de Carnes Ibéricas		26,00
4. Mollejas de Ternera a la brasa	5,50	17,50

CARNES MADURADAS




5. Chuletón de vaca gallega "Caseira" (900 g aprox.). Corte con hueso de lomo alto. Maduración +40 días	59,90 €/Ud.
6. T-Bone de vaca "Lux" (900 g aprox.). Corte con hueso en forma de T con lomo bajo y solomillo en la misma pieza. Maduración +30 días	59,90 €/Ud.
7. Rib Eye de vaca origen (350 g aprox.). Corte del lomo alto sin tapa y sin falda. Maduración +30 días	24,90 €/Ud.


Postres

1. Tarta de la casa	5,50
2. Tarta cremosa de queso al horno	5,50
3. Milhoja de merengue y dulce de leche	5,50
4. Tocino de cielo casero con helado de turrón	5,50
5. Torrija de Pan brioche y bolita de turrón	5,50
6. Helado Häagen Dags	4,50

Don Matteo

Bebidas

	33cl / 50cl
1. Cerveza Cruzcampo origen 	2,40 / 3,50
2. Cruzcampo Gran Reserva 	2,90
3. Tinto de Verano 	2,60
4. Refrescos	2,95
5. Combinados / Premium	7,00 / 8,00

Pan y picos 1,00 persona / Pan o Picos sin gluten 1,50 pieza 

Aceitunas 2,00 / Gilda 2,50 unidad

Disponemos de información para alérgicos según normativa

Precios en euros. I.V.A. incluido

Información de Alérgenos

 Sésamo  Pescado

 Moluscos  Lácteos  Sulfitos  Crustáceos

 Soja  Huevo  Gluten  Frutos secos

Debido a que puede existir alguna contaminación cruzada por la elaboración de nuestros platos con ingredientes que son alérgenos, informamos que todos los platos de nuestra carta pueden contener trazas de los alérgenos aquí declarados.

* El atún está previamente congelado según normativa



Rioja

	Calif.	copa	botella
Rioja del mes	Crianza	2,95	15,50
Martínez Lacuesta	Crianza	2,95	15,50
Azpilicueta	Crianza	3,50	17,50
Ramón Bilbao Ed. limitada	Crianza	3,75	18,50
Viña Alberdi	Crianza	4,50	23,00
Bigas Luberti	Crianza		18,50
Igadi	Crianza		18,50
Lan D12	Crianza		19,50
Marqués de Murrieta	Reserva		32,00
Allende	Crianza		33,00
Imperial	Reserva		42,00
Remírez de Ganuza	Reserva		69,00
Castillo de Ygay	Gran Reserva		195,00

Ribera del Duero

	Calif.	copa	botella
Ribera del mes		3,25	16,50
Celeste	Roble	3,50	17,00
Pago de los Capellanes	Roble	4,20	22,00
Finca Resalzo	Roble		19,50
Trus	Crianza		19,90
Empecinado	Crianza		19,90
Rivendel	Crianza		22,00
Pruno	Crianza		23,00
Tres Manos Proventus	Crianza		24,00
La Capilla	Crianza		25,00
Cepa 21	Crianza		27,00
Jesús Yllera	Crianza		28,00
Matarromera	Crianza		29,00
Viña Predros	Crianza		35,00
Malleolus	Crianza		42,00
Valduero 2 Cotas	Reserva		58,00
Pago de Carraovejas	Crianza		58,00
Aalto	Crianza		58,00

Otros

	Calif.	copa	botella
3404	Somontano	2,75	14,00
Zancúo	Sevilla	3,50	17,50
Habla del Silencio	Extremadura	3,50	17,50
Carchelo	Jumilla		19,00
Quadis	Crianza		19,50
Finca Moncloa	V.T. Cádiz		27,50
Gala Plácida	Cariñena		32,00
Abadía de retuerta	C. y León		35,00
Mauro	C. y León		52,00

Blancos, Cavas y Champagne

	Calif.	copa	botella
Barbadillo	Cádiz	2,50	13,50
Verdejo del mes	Rueda Verdejo	2,95	15,50
Castillo de Miraflores	Rueda Verdejo	2,95	15,50
Tentación	Frizzante	2,95	15,50
José Pariente	Rueda Verdejo		23,00
Quinta Luna	Rueda Verdejo		26,00
Godeval	Godello	3,50	23,00
O' luar Do Sil	Godello		23,00
Paco y Lola nº 12	Albariño	3,50	18,50
Eidosela	Albariño	3,50	18,50
Santiago Ruiz	Albariño		25,00
Mar de Frades	Albariño		25,00
Torrelló Brut	Cava	3,75	25,00
Ars Collecta Rosé/Blanc	Cava		25,00
Moët & Chandon	Champán		69,00
Veuve clicquot	Champán		77,00

Don Matteo

Don Matteo

JUAN PABLOS, 18, 41013 SEVILLA
954 23 73 42