

PROPUESTA GASTRONÓMICA

En 1967, Raimundo Fernández abre el Mesón Don Raimundo siendo uno de los decanos de la hostelería de Sevilla. La cocina tradicional andaluza, con productos de kilómetro cero y la carne de caza como protagonista con constantes guiños a nuestras costas, adquieren fama mundial obteniendo, durante dos años consecutivos, el Trofeo Internacional de Turismo y Gastronomía (1983 y 1984) y creando un repertorio de sabores que hoy les ofrecemos en esta carta.

PARA COMPARTIR

	media	plato
1 Ensaladilla de la Casa	7,00€	10,00€
2 Papas Aliñás	7,00€	10,00€
3 Pimientos Asados	7,00€	10,00€
4 Croquetas del Puchero	7,00€	10,00€
5 Jamón Serrano de Bellota	16,00€	20,00€
6 Tabla de Quesos Andaluces (4 variedades)		16,00€
7 Ensalada de Rúcula con Salmón Ahumado a las Finas Hierbas		10,00€
8 Crema de Moussé de Pato al P.X. acompañado de Torta de "Los Ángeles"		11,00€
9 Chanquetitos Fritos con Aliño de Pimientos Asados		12,00€

PESCADOS

10 Frito Variado		16,00€
11 Calamares Fritos	7,00€	10,00€
12 Tortillitas de Camarones	10,00€	14,00€
13 Taquitos de Merluza Frita	9,00€	12,00€
14 Adobo Gaditano	8,00€	11,00€

CARNES

15 Caldorreta de Novillo	10,00€	18,00€
16 Carrillada Ibérica	10,00€	18,00€
17 Carne con Tomate	9,00€	12,00€
18 Pinchito de Pollo	9,00€	12,00€
19 Cola de Toro a la Sevillana	12,00€	18,00€

ESPECIALIDADES DE DON RAIMUNDO

20 Pimiento Relleno a lo Mozárabe	10,00€	14,00€
21 Lomo Ibérico Relleno a lo Mozárabe	12,00€	18,00€
22 Bombón de Solomillo Relleno a la Jabuqueña	12,00€	18,00€
23 Costillitas de Jabalí	10,00€	14,00€
24 Merluza en Salsa Rotéña	10,00€	14,00€
25 Chipirones Rellenos al Brandy de Jerez	10,00€	14,00€
26 Berenjenas Rebozadas y Fritas a la Migra del Andévalo con Mermelada de Naranja Natural	9,00€	12,00€
27 Perdiz Estofada con Arroz		18,00€
28 Lomo de Bacalao a lo Mozárabe		20,00€