

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 recetario de sabores que hoy les ofrecemos en esta carta.

PARA COMPARTIR

	<i>media</i>	<i>plato</i>
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	8,00€	11,00€
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 Hiervas		10,00€
9 Chanquetitos Fritos con Aliño de Pimientos Asados		14,00€

PESCADOS

10 Frito Variado		18,00€
11 Calamares Fritos	8,00€	11,00€
12 Tortillitas de Camarones	10,00€	14,00€
13 Taquitos de Merluza Frita	12,00€	16,00€
14 Adobo Gaditano	8,00€	11,00€
15 Gambas Frescas Cocidas o a la Parrilla (150 gr.)		17,00€
16 Langostinos de Sanlúcar Cocidos o a la Parrilla (200 gr.)		22,00€
17 Almejas al Jerez o a la Marinera		20,00€

CARNES

18 Caldereta de Novillo	10,00€	18,00€
19 Carrillada Ibérica	10,00€	18,00€
20 Carne con Tomate	9,00€	12,00€
21 Pinchito de Pollo	9,00€	12,00€
22 Cola de Toro a la Sevillana	12,00€	18,00€

ESPECIALIDADES DE DON RAIMUNDO

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