



LA DESPENSA

de Molviedro

Aquí, donde antaño los sevillanos venían a llenar sus alacenas, hoy llenamos los sentidos.

Inspirados en la historia de esta plaza (mercado de pan, de vida y de encuentros), recuperamos su esencia para ofrecerte algo más que una comida: un viaje a los sabores de siempre con el lenguaje de hoy.

Nuestra carta nace de la tradición sevillana, reinterpretada con respeto y una mirada actual. Aromas que evocan el recuerdo. Sabores que despiertan la memoria.

De mercado a mesa. De ayer a hoy. De Sevilla, siempre.

PARA COMPARTIR

| | |
|---|--|
| <p>Jamón ibérico 100% bellota D.O. Guijuelo con pan de cristal, tomate y AOVE 29€</p> <p>Corte fino y aroma intenso de auténtico ibérico de bellota, acompañado de pan cristal crujiente y tomate fresco para realzar todo su sabor.</p> | <p>Ensaladilla de gambones al ajillo, huevo de codorniz y gamba cristal 14€</p> <p>Versión renovada del clásico, cremosa y sabrosa, con el aroma del ajillo y el delicado crujiente de la gamba cristal.</p> |
| <p>Croquetas de lomo ibérico y Grana Padano 18€</p> <p>Crujientes por fuera y cremosas por dentro, con el equilibrio perfecto entre el carácter del ibérico y el toque elegante del queso italiano.</p> | <p>Lingote de foie al PX caramelizado, bizcocho de parmesano y chutney de uva 21€</p> <p>Foie suave y untuoso con un ligero caramelizado, acompañado de notas dulces y salinas que crean un contraste sofisticado y lleno de matices.</p> |
| <p>Flor de alcachofa sobre crema de almendras tostadas y queso de cabra 15€</p> <p>Alcachofa abierta y dorada al punto justo, acompañada de una crema suave que potencia su sabor con matices tostados.</p> | <p>Lomo ibérico 100% bellota D.O. Guijuelo 27€</p> <p>Lomo curado de sabor profundo y textura delicada, una apuesta segura para los amantes del mejor ibérico.</p> |
| <p>Tabla selección de quesos, frutos secos y palísimos 16€</p> <p>Selección de quesos artesanos: vaca, cabra con pimentón y oveja al romero, acompañados de frutos secos.</p> | <p>Humus de cebolla caramelizada, garbanzo frito, menta y bocconcini 14€</p> <p>Textura sedosa y sabor envolvente, con el dulzor de la cebolla y el contraste fresco de la menta y la perlas mozzarella.</p> |

Precio por persona, válidos salvo error tipográfico. Consulte nuestros menú especiales. Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de anisakis. Precio del **servicio en mesa** de 3€ por persona.

Consulte nuestros menús especiales (sin gluten, infantil, etc)

SUGERENCIAS DEL CHEF

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| <p>Selección de lechuga con quínoa, boniato asado, feta y vinagreta de chips de ajo</p> <p>Ensalada fresca y equilibrada, con texturas crujientes y asadas que combinan ligereza y profundidad en cada bocado.</p> | 14€ | <p>Huevos rotos La Despensa</p> <p>Patatas crujientes, huevo meloso y gambón al ajillo con jamón ibérico, un clásico reconfortante lleno de sabor.</p> | 18€ |
| <p>Crema de salmorejo con burrata, costrones de albahaca e ibérico</p> <p>Salmorejo suave y refrescante con la cremosidad de la burrata y el toque intenso del ibérico, una combinación irresistible.</p> | 16€ | <p>Arroz meloso en llauna con pluma ibérica y toques de gaucha</p> <p>Arroz en llauna con profundidad de sabor, acompañado de pluma jugosa y un ligero toque especiado que redondea el conjunto.</p> | 20€ |
| <p>Taco crujiente de pollito catapúm, emulsión de aguacate y crema de huevo frito (2uds)</p> <p>Crujiente y jugoso a la vez, con un equilibrio entre frescura, suavidad y un punto goloso que invita a repetir.</p> | 16€ | <p>Ceviche de atún rojo de almadraba y coco</p> <p>Atún fresco y firme, marinado con delicadeza y equilibrado con notas suaves de coco que aportan frescura y exotismo.</p> | 19€ |
| <p>Mini brioche de tartar de atún rojo, mahonesa japonesa y chips de plátano (2uds)</p> <p>Pan ligero y esponjoso que envuelve un tartar fresco y sabroso, con un final crujiente, ideal para abrir boca.</p> | 19€ | <p>Anchoa 00 del Cantábrico sobre crujiente de pan framezzino y mantequilla de leche condensada (4uds)</p> <p>Bocado intenso y delicado a la vez, donde la salinidad de la anchoa se equilibra con un toque cremoso y ligeramente dulce.</p> | 18€ |
| <p>Papardelles con salmón Kymchy, tirabeques y shitakes</p> <p>Pasta amplia y sabrosa con notas ligeramente picantes y vegetales, un plato lleno de contraste y personalidad.</p> | 19€ | | |

SELECCIÓN DE CARNES

| | |
|--|------------|
| Carrillada de cerdo estofada con cremoso de zanahoria, cúrcuma y romero | 20€ |
| Carne melosa y llena de sabor, cocinada lentamente para ofrecer un plato reconfortante y aromático. | |
| Escalope de ibérico sobre canelón de panceta y salsa de cacahuete | 25€ |
| Contraste entre textura crujiente y relleno jugoso, con una salsa suave que aporta carácter y profundidad. | |
| Canelón de pato confitado con bechamel de trufa y glaseado hoisin | 27€ |
| Relleno intenso y delicado, envuelto en una bechamel suave que aporta elegancia y un ligero toque oriental. | |
| Solomillo de buey a la parrilla con salteado de trigo y strogonoff de champiñones | 28€ |
| Carne tierna y jugosa, marcada a la parrilla y acompañada de una salsa cremosa que realza su intensidad natural. | |
| T-Bone a la parrilla con patatas asadas y pimientos del padrón | 48€ |
| Corte generoso y lleno de carácter, ideal para compartir y disfrutar del auténtico sabor de la brasa. | |

SELECCIÓN DE PESCADOS

| | |
|---|------------|
| Merluza a la parrilla con muselina de ajo negro y pilpil de ajos tiernos | 24€ |
| Pescado jugoso y delicado, acompañado de una salsa suave y aromática que realza su frescura. | |
| Salmón en papillote con verduras frescas | 23€ |
| Cocción suave que conserva todo su sabor y jugosidad, con verduras que aportan frescura y equilibrio. | |
| Lubina a la parrilla con crema bullabesa y chipirón crujiente | 25€ |
| Textura firme y sabor limpio, complementado por una crema intensa y un toque crujiente. | |
| Medallones de rape crujiente con romesco y mahonesa mozárabe | 26€ |
| Rape dorado por fuera y jugoso por dentro, acompañado de salsas llenas de carácter y tradición. | |
| Tataki de atún rojo de almadraba con nori y emulsión dashi | 28€ |
| Atún marcado al punto justo, con matices asiáticos que aportan profundidad y equilibrio. | |

POSTRES

| | |
|---|-------------|
| Browniemisú (tiramisú versionado con brownie de café) | 7€ |
| La unión del brownie de café y la cremosidad del tiramisú en un postre goloso y sorprendente. | |
| Torta de anís de la Despensa | 8€ |
| Capas de chocolate y crema de chocolate blanco sobre base tradicional de anís, un final intenso pensado para los amantes del cacao. | |
| Cítricos (bizcocho de limón, crema inglesa de lima y cremoso de limón) | 6.5€ |
| Bizcocho ligero y cremoso, matices cítricos en texturas que combinan acidez y dulzor en un final refrescante. | |
| Cremoso de arroz con leche, chocolate blanco y fruta de la pasión | 5.5€ |
| Versión delicada y elegante del clásico, con un contraste entre el dulzor del chocolate blanco y la fruta de la pasión. | |

CÓCTELES

| | |
|--|-----------|
| Aperol Spritz | 9€ |
| Aperol, cava, soda | |
| Mojito | 9€ |
| Lima, ron, soda y hierbabuena | |
| Negroni | 9€ |
| Vermut rojo, Campari y ginebra | |
| Gin-Lovers | 8€ |
| Ginebra exótica 1890, Bombay Sapphire, Tanqueray, Seagram's... | |
| Ron-Lovers | 8€ |
| Cacique, Pampero, Brugal... | |
| Whisky-Lovers | 8€ |
| Ballantine, White Label, J&B... | |
| Licores | 6€ |
| Limoncello, licor de hierbas, licor de orujo | |