

RESTAURACION
IMC Sevilla
IMGhoteles.com



Fb.com/HotelFernandoIII
Fb.com/HotelReyAlfonsoX
Fb.com/HotelPosadaLucero



@HotelFernando3
@HotelReyAlfonso
@PosadaDelLucero



@IMGhoteles

MENU ANIVERSARIO HOTEL FERNANDO III

Jamón ibérico de bellota D.O.P Jabugo

Acorn-fed Iberian ham (D.O.P. Jabugo)

Salmorejo cordobés

Cordoba-style Salmorejo (tomato and bread purée)



Alcachofas al cardamomo con revuelto de setas y jamón crujiente

Artichoke with cardamom, mushrooms scrambled and iberian ham



Tallarines de calabacín con soja, sésamo y langostinos

Courgette noodles with soy sauce, sesame and prawns



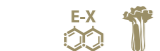
Lomos de lubina al eneldo con habitas y aceituna negra

Sea bass fillet with dill, small beans and black olives



Pluma ibérica asada a la miel con puré de apio nabo y cebollita a la cereza

Iberian pork loin roasted in honey with purée of celery, turnips and cherried green onions



Biscuit de chocolate blanco, sopa de maracuyá y frutas del bosque

White chocolate biscuit, passion fruit soup and wild berries



BEBIDAS | DRINK

Vinos selección Fernando III D.O. Rioja, D.O. Rueda

Cava | Cerveza | Refrescos | Agua Mineral

PVP 55,00 IVA incluido | VAT included

* Disponible solo a mesas completas | only at full tables

MENU FERNANDO III

ENTRANTE | APPETIZER

Sopa de tomate con huevo escalfado

Tomato soup with poached egg



Ensalada de pollo crujiente, con queso salsa de yogurt

Crunchy chicken salad with yogurt cheese sauce



PRINCIPAL | MAIN COURSE

Merluza con cremoso de hinojo y salsa de eneldo

Hake with creamy fennel and dill sauce



Carrillera de cerdo a la flor de azahar y puré de boniato

Pork cheek with orange blossom and yam purée



POSTRE | DESSERT

Brownie de chocolate con sorbete de frambuesa

Chocolate brownie with raspberry sorbet



Poleá de especias y torta de anís

Spiced polea (porridge) and aniseed cake



PVP 19,50 IVA incluido | VAT included

COCINA CORTESANA

La oferta gastronómica del Hotel Fernando III utiliza como base la cocina cortesana, inspirada en una cocina de raíz andaluza con productos autóctonos que aúna sofisticación y sencillez. Es una cocina que mantiene el legado gastronómico de las antiguas cocinas de palacios y que conserva la idiosincrasia de nuestra tierra.

The court cuisine is the base of the gastronomy offered in the Hotel Fernando III. It's inspired by the Andalusian cuisine using local products in a sophisticated and simple way. This cuisine shows the gastronomic legacy of the palace cuisine from Andalusia and preserves the idiosyncrasy of our region.














Horario de servicio de restaurante 13:30 a 15:30 | 19:30 a 00:00 horas

Restaurarant Service hours 1:30 pm to 3:30 pm | 7:30 pm to 12:00 am

Precios con IVA incluido | Prices inclusive of VAT







ENTRANTES | ENSALADAS

APPETIZERS | SALADS

    	Ensalada de pollo con queso brie, yogurt y cebolla caramelizada <i>Chicken salad with brie cheese, yogurt and caramelized onions</i>	8,50
	Ensalada de la huerta <i>Vegetable salad</i>	7,50
	Jamón ibérico de bellota D.O.P Jabugo <i>Acorn-fed Iberian ham (D.O.P. Jabugo)</i>	18,00
	Surtido de quesos de nuestra tierra <i>Local cheese platter</i>	12,50
	Alcachofas al cardamomo con revuelto de setas y jamón crujiente <i>Artichoke with cardamom, mushrooms scrambled and iberian ham</i>	9,50
	Salmorejo cordobés <i>Cordoba-style Salmorejo (tomato and bread purée)</i>	6,50
	Parrillada de verduras con pesto <i>Mixed vegetable grill with pesto sauce</i>	8,50
	Tallarines de calabacín con soja, sésamo y langostinos <i>Courgette noodles with soy sauce, sesame and prawns</i>	10,50
	Caldo de pollo, con picatostes y pollo crujiente <i>Chicken broth with croutons and crunchy chicken</i>	6,00







ARROCES | PASTA

RICE DISHES | PASTA DISHES

	Arroz ibérico <i>Rice with Iberian pork</i>	16,00
   	Arroz caldoso de marisco <i>Seafood rice dish</i>	18,00
	Gnocchi al gorgonzola con nuez caramelizada <i>Gnocchi with gorgonzola cheese and caramelized walnuts</i>	12,50






PESCADOS

FISH DISHES

  	Bacalao confitado con alboronia de calabaza y tinta de calamar <i>Cod confit with pumpkin ratatouille and squid ink</i>	14,50
 	Salmón con mojo picón, salsa de puerro, tomate dulce y cremosos de hinojo <i>Salmon with spicy mojo, leek, sweet tomato and creamy fennel sauce</i>	16,00
	Lomos de lubina al eneldo con habitas y aceituna negra <i>Sea bass fillet with dill, small beans and black olives</i>	16,50









CARNES




MEAT DISHES

 	Pluma ibérica asada a la miel con puré de apio nabo y cebollita a la cereza <i>Iberian pork loin roasted in honey with purée of celery, turnips and cherried green onions</i>	17,50
	Solomillo de cerdo relleno de torta del casar y jamón, salsa de P.X y boniato <i>Pork sirloin filled with torta del casar cheese and ham, Pedro Ximenez sauce and yams</i>	18,50
	Pechuga de pollo de corral rellena de verdura, salsa de piquillos y asadillo de pimientos <i>Free range chicken breast filled with vegetables, piquillo sauce and stewed peppers</i>	13,50
	Solomillo de ternera, con compota de higos y salsa de café <i>Beef tenderloin with fig compote and coffee sauce</i>	22,50

POSTRES

DESSERTS

	Poleá de especias, mermelada de melocotón y canela <i>Spiced polea (porridge) with peach jam and cinnamon</i>	5,50
  	Brownie de chocolate con mango y sorbete de frambuesa <i>Chocolate brownie with mango and raspberry sorbet</i>	6,00
	Arroz con dulce de leche <i>Rice with dulce de leche</i>	5,00
	Macedonia de frutas, con sorbete de mango y granadina <i>Fruit salad with mango sorbet and grenadine</i>	5,50
	Biscuit de chocolate blanco, sopa de maracuyá y frutas del bosque <i>White chocolate biscuit, passion fruit soup and wild berries</i>	6,50
	Coulant de plátano <i>Chocolate and banana coulant</i>	6,50

  	Servicio de pan para carta y menú (pan rústico, picos artesanos y regañás) Disponemos de pan y cerveza para celíacos <i>All these dishes could be served with rustic bread, bread sticks and regañás</i> <i>We offer you bread and beer for Celiacs</i>	2,50
---	--	------

											
gluten	pescado	lácteos	frutos cáscara	huevos	mostaza	soja	sulfitos	sésamo	apio	crustáceos	moluscos

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, los pescados de consumo crudo se congelan a -20° durante 24 horas y los cocinados se calientan a 60° en el núcleo. Muchas de nuestras preparaciones de cocina pueden contener trazas de frutos secos, huevo, gluten, productos lácteos, grasas animales, etc. Por favor, infórmenos al comenzar el servicio de cualquier dieta, alergia y/o intolerancia alimentaria que pudiera tener. Estaremos encantados de adaptarnos a sus necesidades.

In compliance with current sanitary law, the raw fish consumed has been frozen at -20° during 24 hours and the cooked ones have been heated up at 60° in their cores. Many of our dishes may have traces of dried fruit and nuts, egg, gluten, dairy products, animal fat, etc. Please, inform us of any diets and/or any food allergies which you could have. We will be delighted to adapt to your needs.