



MARIA  LUISA  
RESTAURANTE

Carta Restaurante  
*Restaurant Menu*

En cumplimiento de la normativa en vigor se informa que los productos derivados de la pesca para consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si éste es insuficiente para matar las larvas de anisakis viables, han sido congelados a una temperatura igual o inferior en la totalidad del -20 °C durante un mínimo de veinticuatro horas o -35 °C durante un mínimo de quince horas o proceden de acuicultura que garantiza que están libres de anisakis.

En cumplimiento de lo indicado en el REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011, SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR, este establecimiento dispone de un listado de todos los platos en el que se indican los ingredientes, y sus derivados, que pueden producir alergias o intolerancias incluidas en el anexo II de dicho Reglamento. Este listado se encuentra a disposición de los clientes.

En nuestra cocina trabajamos con múltiples materias primas y no podemos asegurar la presencia involuntaria de alérgenos en forma de ingrediente o traza. Rogamos que si padece alguna alergia o intolerancia lo haga saber al personal para proceder a un cocinado seguro.

Para cualquier duda, diríjase a nuestro personal.

Si padece alguna alergia o intolerancia hágalo saber al personal para proceder a un cocinado seguro.

*In accordance with the current applicable rules, it is hereby stated that fishery products intended to be consumed raw, pickled or salted — or processed differently if such treatments are insufficient to kill viable anisakis larvae — have been frozen at a temperature of -20 °C for at least 24 hours, or -35 °C for at least 15 hours, or have been obtained from aquaculture sources which can guarantee that they are free of anisakis parasites.*

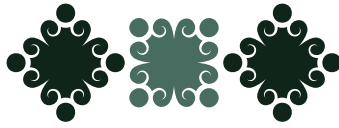
*In compliance with the provisions of REGULATION (EU) No. 1169/2011 ON FOOD INFORMATION PROVIDED TO CONSUMERS, this establishment has a list of all dishes indicating the ingredients, and their derivatives, which may cause allergies or intolerances included in Annex II of the aforementioned Regulation. This list is available to customers.*

*In our kitchen, we work with multiple raw materials and cannot completely rule out any unintentional presence of allergens in the form of ingredients or trace elements. If you have any allergy or intolerance, please let the staff know, so they can proceed with a safe cooking protocol.*

ESCANEA este QR para consultar ALÉRGENOS  
SCAN this QR to consult ALLERGENS



SELECCIÓN DE PANES Y APERITIVOS 3,50 €  
SELECTION OF BREADS AND SNACKS  
SÉLECTION DE PAINS ET D'APÉRITIFS



## El 29 del siglo pasado marcó un hito en Sevilla

La Exposición Iberoamericana transformó para siempre la ciudad en torno al parque de María Luisa. Junto a la entrada norte a estos espectaculares jardines se situaba el pabellón de Información. Te invitamos a conocer un nuevo concepto de ocio, gastronomía y entretenimiento en este lugar mágico.



## *The 29th of the last century marked a milestone in Seville*

*The Ibero-American Exposition forever transformed the city around the María Luisa park. Next to the northern entrance to these spectacular gardens was the Information pavilion. We invite you to discover a new concept of leisure, gastronomy and entertainment in this magical place.*





# Clásicos para compartir

## *Classic to share*

<b>JAMÓN IBÉRICO (110 G)</b> 100% Bellota Romeral de Jabugo, DOP Jabugo <i>IBERIAN HAM</i> 100% Acorn-fed Romeral de Jabugo PDO Jabugo Ham	31,00 €
<b>LOMO DE PRESA IBÉRICA (100 G)</b> 100% Bellota <i>IBERIAN PORK LOIN</i> 100% (acorn-fed)	30,00 €
<b>QUESO PAYOYO (125 G)</b> <i>PAYOYO GOATS CHEESE (125G)</i>	19,00 €
<b>ANCHOAS IMPERIAL</b> AOVE y Pan Brioche (6 unidades) <i>IMPERIAL ANCHOVIES,</i> <i>EVOO and Brioche Bread (6 pieces)</i>	22,00 €
<b>ENSALADILLA RUSA</b> Con Melva Canutera <i>RUSSIAN SALAD</i> <i>With Canutera Frigate Mackerel</i>	18,00 €
<b>HUEVOS ROTOS</b> Trufados con Jamón ibérico, Escalope de Foie y Patatas Panaderas <i>TRUFFLED BROKEN EGGS</i> <i>with Black Aioli Base and Shavings of Acorn-fed Iberian Ham</i>	22,00 €
<b>NUESTRA JUGOSA TORTILLA DE PATATA TRUFADA</b> con Base de Alioli Negro y Virutas de Jamón de Bellota <i>OUR JUICY TRUFFLED SPANISH OMELETTE</i> <i>100% Acorn-fed Romeral de Jabugo PDO Jabugo Ham</i>	19,00 €
<b>STEAK TARTAR</b> Elaborado en Mesa al gusto con Tuétano Asado y Tostas Caseras <i>STEAK TARTAR</i> <i>Prepared on the table to taste with Regañá bread</i>	32,00 €
<b>TABLA SELECCIÓN DEL CHEF (400G)</b> <i>Jamón, Salchichón, Chorizo, Mortadela Italiana, Queso</i> <i>Curado, Payoyo, Mini Torta del Casar, Salmón Ahumado y Micuit</i> <i>(Acompañados de Frutos Secos, Uvas, Regañás y Grisinis)</i> <i>Chef's Selection Board 400g Iberian Ham, Salchichón, Chorizo, Italian Mortadella, Cured Cheese, Payoyo Goats Cheese, Mini Torta del Casar Soft Cheese, Smoked Salmon, and Semi-cooked Foie gras</i> <i>(Served with Dried Fruit and Nuts, Grapes, Regañás crackers and Grisini breadsticks)</i>	38,00 €

Todos los precios incluyen el 10% de IVA · All prices include 10% VAT



# De Lonja

## *Catch of the day*

GAMBA BLANCA DE HUELVA (200 G) Recién Cocida o Plancha <i>WHITE SHRIMP FROM HUELVA</i> <i>Freshly Cooked or Grilled</i>	35,00 €
LANGOSTINO TIGRE (200 G) Recién Cocido o Plancha <i>TIGER PRAWNS</i> <i>Freshly Cooked or Grilled</i>	35,00 €



# “Verde que te quiero verde”

## *“It’s easy being green”*

CÓCTEL DE MARISCO 25,00 €  
*SEAFOOD COCKTAIL*

BURRATA CON ESPINACAS BABY 18,00 €  
Tomates Cherrys Confitados y Vinagreta de Aguacate  
*BURRATA WITH BABY SPINACH*  
*Confit Cherry Tomatoes, and Avocado Vinaigrette*

ALIÑO DEL MEJOR TOMATE DEL MOMENTO 18,00€  
con “Jamón” de Atún Rojo Salvaje y Encurtidos  
*DRESSING OF THE BEST TOMATO OF THE MOMENT*  
*with Wild Bluefin Tuna “Ham” and Pickles*

NUESTRA ENSALADA MARÍA LUISA 21,00€  
Cogollos, Endivia Violeta, Brotes Verdes, Aceituna  
Gordal, Aguacate, Tomate Seco, Cebolleta, Puntas  
de Espárragos, Mozzarella, Salmón Marinado y Melva  
Canutera  
*OUR MARÍA LUISA SALAD*  
*Lettuce Hearts, Violet Endive, Green Sprouts, Gordal*  
*Olives, Avocado, Sundried Tomato, Spring Onion,*  
*Asparagus Tips, Mozzarella, Marinated Salmon and*  
*Canutera Frigate Mackerel Fillets*



# Nuestros Fritos

## *“El 29” Platters*

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO CON SU MAYO IBÉRICA (8 UNIDADES) <i>HOMEMADE IBERIAN HAM CROQUETTES WITH HOUSE MAYONNAISE (8 PIECES)</i>	18,00 €
FRITURA ADOBO, BACALAO Y TIRAS DE CHOCO <i>FRIED MARINATED FISH, COD AND CUTTLEFISH STRIPS</i>	26,00 €
ALCACHOFITAS FRITAS CON LASCAS DE FOIE <i>FRIED BABY ARTICHOKE WITH FOIE GRAS SHAVINGS</i>	17,50 €
ANILLAS DE CALAMAR DE POTERA A LA ANDALUZA (400 G) <i>ANDALUSIAN SQUID RINGS FROM LINE-CAUGHT SQUID (400 G)</i>	24,50 €
PUNTILLITAS DE ISLA CRISTINA (250 G) <i>ROMAN-STYLE FRIED BABY SQUID FROM ISLA CRISTINA (250 G)</i>	23,50 €



# Arroces y Pastas

## *Rice & Pasta Dishes*

Servicio mesa completa  
*Full table service*

ARROZ CALDOSO EL 29 36,00 €\*  
de Carabineros y Calamar de Potera  
*EL 29 BROTHY RICE*  
*with Red Prawns and Potera Squid*

ARROZ CALDOSO BOGAVANTE 28,00 €\*  
Con Sofrito de Gambones y Rape  
*BROTHY RICE WITH LOBSTER*  
*with Prawn and Monkfish Sauté*

**\*PRECIO POR PERSONA / MÍNIMO 2 PERSONAS**

**\*PRICE PER PERSON / MINIMUM 2 GUESTS**

TAGLIATELLE A LA MARINERA 22,00 €  
con Mariscos y Salsa Cremosa de Jerez  
*SEAFOOD TAGLIATELLE*  
*with Shellfish and Creamy Sherry Sauce*

RAVIOLI DE BOLETUS SALTEADOS 22,00 €  
con Angus y Lascas de Foie  
*SAUTÉED RAVIOLI PASTA*  
*with Boletus Mushrooms, Angus Beef, and Foie Gras Shavings*



# De la Mar

## *From the sea*

VENTRESCA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA 29,50 €  
Compota de Tomates y Jugo de Almendra  
*BLUEFIN TUNA BELLY FROM ALMADRABA*  
*With Tomato Compote and Almond Jus*

PATA DE PULPO A LA PARRILLA 29,00 €  
con Salteado de Verduras de Temporada  
*GRILLED OCTOPUS LEGS*  
*with Sautéed Seasonal Vegetables*

LOMO DE BACALAO SOASADO 24,00 €  
Crema de Chirivía y Meloso de Ternera  
*SEARED COD LOIN*  
*Creamy Parsnip Soup and Beef Stew*

CORVINA ASADA 25,50 €  
con Berenjena Asada y Habitas Fritas  
*ROASTED SEA BASS*  
*With Roasted Aubergine and Fried Baby Broad Beans*

CLÁSICA MERLUZA EN SALSA VERDE 29,00 €  
con Almejas y Bimi  
*HAKE IN TRADITIONAL SPANISH GREEN SAUCE*  
*with Clams and Bimi Broccoli*

\*Consulte nuestra selección de pescado diario y  
disfrútelo a la sal o al horno.

*\*Check out our daily fish selection and enjoy them  
salted or baked.*



# Un poco de Carne

## *A bit of meat*

<b>CACHOPO DE FILET MIGNON DE TERNERA CON PAYOYO Y CRUMBLE DE CEBOLLA</b> Acompañado de Patatitas Chipioneras y Piquillos <i>VEAL FILET MIGNON CACHOPO (STUFF ED WITH HAM AND CHEESE) with Payoyo Cheese and Onion Crumble Served</i>	24,50 €
<b>SOLOMILLO DE VACA DRY AGED (240 G) CON ESCALOPE DE FOIE</b> Coulís de Boniato y Boletus Salteados <i>DRY AGED BEEF TENDERLOIN (240 G) With Foie Gras Escalope, Sweet Potato Coulis and Sautéed Boletus Mushrooms</i>	35,00 €
<b>CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL (300 G) ASADAS</b> Cremoso de ApioBola y Cebollitas Glaseadas <i>ROASTED MILK-FED LAMB CHOPS With Celery Cream and Glazed Pearl Onions</i>	35,00 €
<b>LOMO BAJO DE TERNERA (350 G) DRY AGED</b> Puré de Manzana y Alcachofas Baby <i>DRY-AGED VEAL SIRLOIN (350 G) With Apple and Baby Artichoke Purée</i>	35,00 €
<b>COSTILLAR DE TERNERA ANGUS</b> Cremoso de Patata y Micro Vegetales <i>ANGUS BEEF RIB RACK With Creamy Potato and Micro Vegetables</i>	34,00€
<b>PRESA DE BELLOTA (200 G)</b> Patatas Hojaldradas y Mini Verduritas <i>ACORN-FED IBERIAN PORK LOIN (200 G) With Puff Pastry Potatoes and Mini Vegetables</i>	28,00€



# Bocados dulces

## *Sweet bites*

TATÍN FINO DE MANZANAS CAMELIZADAS con Helado de Vainilla <i>DELICATE TARTE TATIN</i> <i>With Vanilla Ice Cream</i>	7,00 €
TARTA LÍQUIDA DE QUESO MANCHEGO con Helado de Pistacho <i>CREAMY MANCHEGO CHEESECAKE</i> <i>With Pistachio Ice Cream</i>	7,00 €
COULANT DE CARAMELO SALADO con Helado de Lotus <i>SALTED CARAMEL COULANT</i> <i>With Lotus Biscoff Ice Cream</i>	7,00 €
TARALETA DE LIMÓN y Ensalada de Frutas <i>LEMON TARTLET</i> <i>and Fresh Fruit Salad</i>	7,00 €
TORRIJA BRIOCHE con Sopa de Vainilla <i>BRIOCHE FRENCH TOAST</i> <i>With Vanilla Sauce</i>	7,00 €



MARIA  LUISA  
RESTAURANTE



Parque de María Luisa. Avda. Isabel la Católica, 2. Sevilla. · [el29sevilla.com](http://el29sevilla.com)