



Comienza la FERIA con vistas
al PARQUE DE MARÍA LUISA



NOCHE DEL PESCAÍTO
NIGHT OF THE PESCAÍTO

20 ABRIL Apr 20th • **20:30 H**

Menú disponible durante TODA la semana de FERIA con RESERVA previa
Menu available during the week of the Feria under RESERVATION

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Av. Isabel la Católica, Parque de Maria Luisa, 2 • T 954 60 00 20
reservas@el29sevilla.com • www.el29sevilla.com



MENÚ NOCHE DEL PESCAITO

‘Copa Rebutito de Bienvenida’ · ‘Rebutito Welcome Cocktail’

Tabla Ibérica · Iberian Ham

Jamón 100% Bellota DOP JABUGO, Lomo 100% Bellota y Queso Payoyo
Iberian Ham 100% Acorn-fed, Iberian Pork Shoulder 100% Acorn-fed and Payoyo Cheese

Mariscada · Seafood Platter

Gambas Blancas de Huelva y Langostino Tigre
Huelva White Prawns and Tiger Prawns

Fritos de Nuestras Costas · Local Fried Seafood from our Coasts

Cazón en Adobo, Choco de Huelva, Tortillitas de Camarones,
Buñuelos de Bacalao y Corvina al Limón

Marinated Dogfish, Huelva Cuttlefish, Crispy Shrimp Fritters,
Cod Fritters and Seabass with Lemon

Individual · Individual

Presa Ibérica de Bellota al Whisky con Cremoso de Manteca Colorá y
Patatitas al Romero

Acorn-fed Iberian Pork Shoulder served in Whisky with Creamy Paprika Butter
and Rosemary Potatoes

Postre · Dessert

Manzana Asada Estilo Feria · Fair-Style Baked Apple

Bodega · Drinks

Botella de Agua y Vino por cada 2 personas

Bottle of Water and Wine for every 2 people



75 € | POR PERSONA · PRICE PER PERSON
IVA INCLUIDO · VAT INCLUDED

Disfruta del MEJOR
AMBIENTE DE FERIA
a *10 minutos* a pie del Real
(Acceso por Avda. de María Luisa)

The best atmosphere for the Feria
10 minutes walk from the Real
(Access via María Luisa Avenue)

