Placentines
COCINA MEDITERRÁNEA

Ofrecemos una deliciosa variedad de platos, con ingredientes frescos y sabores auténticos, cada bocado es una experiencia culinaria única.

DE LA BARRA — FROM THE BAR

	★ Chef's kiss	
	Tapas	Plato-Plate
Anchoa imperial 00 (unid) (1,4) ★ Imperial anchovies 00 (unid)	3,20€	-
Lomo de sardina ahumada (unidad) (1,4) Smoked sardines (Unit)	3,20€	-
La Gilda de Placentines (unidad) (4,12) ★ The Gilda of Placentines (Unit)	3,80€	-
Mejillones XL escabechado (1/4 unids) (1,6,14) Marinated mussels XL (1 / 4 units)	3,30€	13,00€
Lomo doblado en manteca (80gr) (-) Buttered Iberian loin (20gr / 80gr)	5,50€	13,50€
Quesos de nuestra tierra (5,8,7) ★ Andalucian cheeses assortment (25 gr / 100 gr)	7,00€	18,00€
Jamón Ibérico de bellota 959 (25gr/90gr) (-) Iberian 100% acorn ham (20gr / 80 gr)	8,50€	24,00€

EL PICOTEO — STARTERS

	★ Chef's kiss	
	Tapas	Plato-Plate
Patatas bravas a la boloñesa y piparras (1,2) ★ Spicy French fries with bolognese and chilli peppers	6,00€	11,70€
Patatas aliñadas con melva (4,12) Andalucian seasoned potatoes salad with tuna	6,00€	12,00€
Nuestra ensaladilla de puchero (3) Potato, carrots, iberian ham, egg & mayonnaise mint salad	6,00€	12,50€
Tortilla vaga de bacalao ahumado, salmorejo y naranja sevillana (1,3,4,12) Vague omelete with smoked salmon, salmorejo (Andalucian tomato cream) and sevilian orange	-	12,75€

VEGETARIANOS — VEGETARIANS

	★ Chef's kiss	
	Tapas	Plato-Plate
Gazpacho de cereza y tierra de pistachos (1,7,8,12) ★ Cherrys and tomatoes cold soup with pistachios sand	-	12,50€
Focaccia, sofrito de tomate, queso emmental y albahaca (7,12) Focaccia, tomato sauce, emmental cheese and basil	-	14,00€
Ensalada de espinacas, burrata y aderezo de miel y mostaza (7,10,12) Spinach salad, burrata and honey mustard dressing	-	14,00€
Cherrys confitados con hierbas provenzales, pesto y mozzarella (7,8) Candied cherris tomatoes with provencal herbs, pesto and mozzarella	-	14,50€

LA FRITURA — ANDALUCIAN FRIED TREATS

	★ Chef's kiss	
	Tapas	Plato-Plate
Croquetas cremosas de gambones (3/6 unids) (1,2,3,7) Creamy prawns croquettes (3/6 unids.)	6,50€	13,00€
Adobo sevillano (1,3,4,12) Sevillian marinated dogfish	6,50€	14,50€
Boquerones fritos con salsa tártara (1,3,4) Fried anchovies with tartar sauce	6,50€	15,00€

EL MONTE — THE MOUNTAIN

	★ Chef's kiss	
	Tapas	Plato-Plate
Sándwich de carrillera ibérica guisada y pomada de hierbabuena (1,3,12) Stewed Iberian cheek sandwich & Chef sauce	-	12,50€
Fideuá seca de ibéricos (12) ★ Our dried short noodles with Iberian meats (Minimum 2 prs)	-	17,50€
Pluma ibérica de bellota marinada y asada a la parrilla con patatas fritas (1,12) Grilled marinated Iberian boneless with French fries	-	23,00€
Solomillo de ternera, crema de boletus y setas de temporada (7,12) Veal sirloin, boletus cream and seasonal mushrooms	-	25,50€

EL MAR — THE SEA

	★ Chef's kiss	
	Tapas	Plato-Plate
Paella a la marinera de pulpitos y almejas (2,4,12,14) Seafood paella with clams and little octopus (Minimum 2 prs)	-	18,50€
Corvina sobre cama de guisantes y coco cítrico (4,7) Grilled seabass on a bed of peas & citrus coconut	-	17,00€
Salmón fresco a la brasa, verduritas y salsa de champagne (4,6,7,12) Grilled salmon, vegetables and champagne sauce	-	18,00€
Bacalao confitado, refrito de acelgas y manitas de cerdo guisadas (4,12) ★ Cod confit, sauted chards and iberic sauce	-	17,50€
Calamar de potera en brasas, salsa alicantina y parmentier de tinta (7,14) ★ Grilled squid with olive oil and garlic sauce with ink parmentier	-	23,00€
Vieiras a la plancha y gazpachuelo de chili crab (1,3,9,14) ★ Grilled scallops & chili crab gazpachuelo	-	14,75€

A FUEGO LENTO — THE LOW HEAT

	★ Chef's kiss	
	Tapas	Plato-Plate
Pregunte por nuestro potaje del día… (Solicitar alérgenos) Ask for the stew of the day	-	16,00€

LAS TARTAS — OUR HOMEMADE CAKES

Carrot cake (1,3,7,8) Carrot cake	7,50€	Selva Negra (1,3,7,8,12) Selva Negra	8,00€
Queso payoyo (1,3,6,7) "Payoyo" cheese cake	7,50€	Limón y Merengue (1,3,4,7) Lemon & meringue	7,50€
5 Chocolates (1,3,4,7) 5 Chocolates	8,00€	Chocolate especial Sin Gluten y Sin Lactosa (3,4) Special gluten & lactose free Chocolate cake	8,00€
San Marcos (1,3,4,7) San Marcos	7,50€	Pan y picos | Bread & bread sticks - 1,65€ Patatas fritas | French fries - 5,00€	**10% IVA INCLUIDO** **10% VAT INCLUDED**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
GLUTEN GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	CACAHUETES PEANUTS	SOJA SOYBEAN	LACTEOS DAIRY PRODUCTS	FRUTOS SECOS NUTS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	ALTRAMUCES LUPINS	SÉSAMO SESAME	SULFITOS SULPHITES	MOLUSCOS MOLLUSCS