

SABOR FUSSION

GASTROBAR



SABOR FUSSION

-GASTROBAR-

TU RINCONCITO CUBANO EN SEVILLA

SABOR FUSSION

GASTROBAR

MENU

ENTRANTES

Croquetas caribeñas.....3,99€
Crujientes y cremosas ,caseras, caseras, más carne que bechamel, sabores consultar, de 4 a 6 pzas, según tamaño. Alérgenos: huevos, gluten y lácteos.

Pastelillos Volaos.....3,99€
Empanadillas típicas, artesanales, exquisitamente rellenas de diversos sabores a consultar, 4 piezas. Alérgenos: gluten, huevos y sulfitos.

Tequeños.....3,99€
Palitos de harina de trigo rellenos de queso, aperitivo con salsa. Alérgenos: gluten y lactosa.

Plátano macho frito.....3,50€
Tostones crujientes servidos con salsita o maduros fritos.

Yuca frita.....3,50€
Tubérculo tierno y crujiente, servido con salsa casera.

Tamal cubano.....4,99€
Maíz tierno molido , cocido en su hoja con sofrito casero y relleno de carne.

Masa frita.....5,50€
Masa de cerdo, tierna y crujiente con mojo criollo.

Ensalada tropical.....6,00€
Brotos tiernos de lechuga, tomate, guacamole, pasas sultanas, cebolla crujiente, piña y salsa blanca. Alérgenos: lactosa y gluten

ENTREPANES

Pan con bistec encebollado.....5,00€
Bocadillo de filete de jamón de cerdo con aliño casero, cebolla morada y pimientos, a la plancha con mojo criollo. Alérgeno: gluten.

Sándwich cubano.....6,00€
Bocadillo que combina lonjas de cerdo asado muy finas con jamón cocido, queso, pepinillo, mostaza con miel, mayonesa, icalentito! Se sirve con patatas. Alérgenos: gluten y lactosa.

Tripleta boricua.....6,00€
Super bocadillo de tres carnes, pollo, pernil asado y bacon ahumado, y cuatro salsas, ketchup, mayonesa, barbacoa y mostaza con miel, con patatas. Alérgeno: gluten.

SABOR FUSSION

GASTROBAR

MENU

PLATOS COMBINADOS

Combinado criollo.....4,50€/9,00€
Pernil asado ó masa frita con congrí, ó arroz blanco y frijoles y plátano macho frito.

Combinado ternera.....5,50€/10,00€
Ropa vieja que es ternera desmechada con congrí ó arroz blanco y frijoles, y plátano macho frito.

PLATOS A COMPARTIR

Delicias de pollo.....6,00€
Churrasco de pollo deshuesado, con aliño casero caribeño y frito crujiente, se sirve con patatas y salsa. Alérgeno: gluten.

Papas locas boricuas.....7,00€
Patatas fritas con añadido de tres carnes, pollo, pernil asado y bacon ahumado y cuatro salsas, mayonesa, kétchup, barbacoa y mostaza con miel. Alérgenos: gluten y mostaza.

Combo degustación.....18,00€
Croquetas 3 pzas, pastelillos volaos 3 pzas, tequeños 3 pzas, yuca frita 3 pzas, masa frita 3 pzas, delicias 3 pzas y tostones 3 pzas se sirve con dos salsas. Alérgenos: gluten y lactosa.

Asado caribeño25,00€
Combinado de carnes a la parrilla, churrasco de pollo, salchichón cervecero ó chorizo ahumado, solomillo de cerdo con adobo casero y picaña con ricas guarniciones, menú para dos personas.

ARROZ FRITO CARIBEÑO

Arroz cocido con salsa de soja, salteado con carnes ó verduras, con un toque de ron y azúcar moreno, cebolleta y puerro.
Alérgenos: gluten, mariscos, soja y huevos.

-Imperial.....4,50€/7,00€
Cerdo, bacon ahumado, gambón, cebollino, puerro, tortilla francesa y brotes de soja.

-De carnes.....4,00€/6,00€
Ternera y pollo, cebollino, puerro y tortilla francesa.

-De setas y boletus.....3,50€/5,00€
Dos de los tres cada día, consultar.

DEL MAR

Merluza al estilo canciller.....7,00€
Filetes de merluza con aliño caribeño, rellenos de jamón cocido y queso y empanizado, se sirve con guarnición.

SUGERENCIA DE PLATOS PÁ QUITAR AÑORANZA CADA SEMANA.

SABOR FUSSION

GASTROBAR

BEBIDAS

Cerveza Especial.....	3,00€
Caña de cerveza.....	1,20€
Jarra de cerveza 600ml/1l.....	3,50€/5,00€
Zumos tropicales.....	2,00€
<i>consultar sabores.</i>	
Zumos.....	1,20€
Refresco exótico.....	2,00€
<i>Malta, refresco a base de levadura de cerveza ó agua de coco, fresquita y con sus trocitos.</i>	
Refrescos.....	1,50€
<i>botella de cristal de 350ml.</i>	
Agua.....	1,50€
<i>botella de cristal de medio litro.</i>	
Copa de vino.....	2,50€
<i>R. D. Protos ó Rioja Beronia.</i>	
Copa de vino.....	2,00€
<i>Verdejo blanco.</i>	
Copa vino de la casa.....	1,50€
<i>Rioja crianza.</i>	

POSTRES

Dulce de Coco con Queso.....	2,50€
<i>Coco rallado con almíbar muy clara, se sirve con queso, Alérgenos: lácteos.</i>	
Cascos de Guayaba con Queso.....	3,00€
<i>Dulce muy típico de guayaba con almíbar, se sirve con queso, Alérgenos: lácteos.</i>	
Papaya en almíbar.....	2,50€
<i>Se sirve con queso, Alérgenos: lácteos.</i>	
Flan de la tía Cuca.....	3,00€
<i>Flan casero de leche condensada, Alérgenos: lácteos.</i>	
Tres gracias.....	3,50€
<i>Tres bolas de helado con nata montada, sirope y grageas.</i>	
Cuña de pie de coco o guayaba.....	2,50€
<i>Pastel artesanal, días especiales, consultar.</i>	

SABOR FUSSION

GASTROBAR

CÓCTELES EXÓTICOS

- Ponche caribeño.....3,50€**
Versión caribeña de la sangría.
- Mojito.....5,00€**
Típico de Cuba, zumo de lima, hierba buena, ron, azúcar, hielo y agua carbonatada.
- Daiquirí de sabores.....5,00€**
Típico de Cuba, granizado de sirope de frutas con ron.
- Piña colada.....4,00€/5,00€**
Típico de Puerto Rico, zumo de piña combinado con crema de coco, con o sin ron.
- Coquito.....5,00€/6,00€**
Típico de Puerto Rico, crema de coco combinada con leche condensada, leche evaporada, vainilla y canela, con o sin ron.
- Caipiriña.....5,00€**
Típico de Brasil, zumo de lima, trozos de lima, cachaza, azúcar y hielo.
- Combinados.....4,50€**
Combinados de Ron, whisky, ginebra.

CAFÉS E INFUSIONES

- Café o infusión.....1,20€**
- Café cubanita.....2,50€**
Café, ron miel, nata montada y virutas de chocolate.
- Café con Bailey's.....2,00€**

CHUPITOS

- Chupito exótico.....2,50€**
Mezcla de dos rones especiales a punto de congelación, ron elixir y Guayabita del Pinar.
- Chupito especial.....2,00€**
Chupito de rones especiales.

MENÚ ESPECIAL PARA GRUPOS

Entrantes

Croquetas caribeñas (4 pzas)

Pastelillos volaos (4 pzas)

Tequeños (4 pzas)

Ensalada(plato grande)

Tacos de ropa vieja (4 pzas)

Platos

Papas locas boricuas (plato grande)

más

Delicias de pollo(ración)

más

Arroz frito caribeño (ración, a elegir)

más

Plato combinado(ración, a elegir)

Postres

Combinado de postres (pa' degustar)

Bebidas

**Caña de cerveza, Refresco, Copa de vino,
Tinto de verano, botella de vino ó agua** (a elegir)

Cóctel

Mojito ó Piña colada.

Chupita de despedida



PARA CUATRO PERSONAS

20,00€ /persona IVA incluido

MENÚ ESPECIAL PARA GRUPOS

Entrantes

Croquetas caribeñas (4 pzas)

Pastelillos volaos (4 pzas)

Tequeños (4 pzas)

Ensalada(plato grande)

Tacos de ropa vieja (4 pzas)

Platos

Papas locas boricuas (plato grande)

más

Delicias de pollo(ración)

más

Arroz frito caribeño (ración, a elegir)

más

Plato combinado(ración, a elegir)

Postres

Combinado de postres (pa' degustar)

Bebidas

**Caña de cerveza, Refresco, Copa de vino,
Tinto de verano, botella de vino ó agua** (a elegir)

Cóctel

Mojito ó Piña colada.

Chupita de despedida

PARA CUATRO PERSONAS

SABOR FUSSION

20,00€ /persona IVA incluido



Menú Navideña

APERITIVO

Mini mojito ó

Piña colada (de bienvenida)

ENTRANTES

Ensaladilla cubana de fiesta

(con pasta, piña, atún y gambón).

Croquetas de salmón ahumado y queso filadelfia

(con salsa de papaya confitada).

Pastelón relleno

(de gambas enchiladas con pimientos de piquillo)

PLATO PRINCIPAL

Carne mechada jugosa

(Lomo de cerdo relleno y asado al horno con exquisita salsa de naranja amarga y ron miel)

Arroz con pasas y piñones

(Arroz con pasas y piñones)

Ensalada de aguacate y mango

(con pico de gallo y vinagreta).

POSTRE

Hojaldre de queso y guayaba con helado de turrón

BEBIDAS

Dos bebidas a elegir

CHUPITO DE DESPEDIDA

Parque de grazalema 3

(vía de servicio del Carrefour de la Macarena).

Reservas en 955 21 33 45

25€ por persona IVA incluido.

Menú Navideña

APERITIVO

Mini mojito ó

Piña colada (de bienvenida)

ENTRANTES

Ensaladilla cubana de fiesta

(con pasta, piña, atún y gambón).

Ecroquetas de salmón ahumado y queso filadelfia

(con salsa de papaya confitada).

Pastelón relleno

(de gambas enchiladas con pimientos de piquillo)

PLATO PRINCIPAL

Carne mechada jugosa

(Lomo de cerdo relleno y asado al horno con exquisita salsa de naranja amarga y ron miel)

Arroz con pasas y piñones

(Arroz con pasas y piñones)

Ensalada de aguacate y mango

(con pico de gallo y vinagreta).

POSTRE

Hojaldre de queso y guayaba con helado de turrón

BEBIDAS

Dos bebidas a elegir

CHUPITO DE DESPEDIDA



25€ por persona IVA incluido.