el limón

CARTA RESTAURANTE OTOÑO- INVIERNO

AUTUMN - WINTER MENU 2026 - 2027

Horarios | Opening Hours
Almuerzo | Lunch 13:00h -16:00h
Cena | Dinner 20:00h - 23:00h

Teléfono de Reservas | Bookings
+34 954 32 51 50

Don Ramón
CASA PALACIO SEVILLA
★★★★★GL

ENTRANTES | STARTERS

· **Jamón Ibérico de bellota (80g) y pan de masa madre con tomate |** 100% Acorn-fed Iberian Ham (80g) and bread with tomato **- 32,00 €**

· **Tabla de quesos andaluces y chutney de uvas asadas |** Andalusian cheese board with roasted grape chutney **- 25,00 €**

· **Gilda Don Ramón (atún, salmón, pulpo y huevo de codorniz) |** "Don Ramón" Gilda Stick Skewer (tuna, salmon, octopus, and quail egg) **- 8,00 €**

· **Anchoa del Cantábrico 000 sobre eclair relleno de crema de queso payoyo (4 unidades) |** Cantabrian anchovy 000 on an eclair filled with Payoyo cheese cream (4 pcs.) **- 26,00 €**

· **Steak tartar sobre brioche con paté de hígado y yema curada |** Steak tartare on brioche with liver pâté and cured egg yolk **- 18,00 €**

· **Guiso de venado con pochas estofadas y boletus de monte |** Venison stew with braised white beans "Pochas" and wild boletus mushrooms **- 16,00 €**

· **Fagottinis de pera y parmesano con salsa beurre blanc, salvia y piñones |** Pear and parmesan fagottinis with beurre blanc sauce, sage and pine nuts **- 21,00 €**

· **Ensaladilla de codorniz escabechada con mostaza, sweet relish y maíz crujiente |** Cold Potatoes and pickled Quail salad with mustard, sweet relish and crunchy corn **- 15,00 €**

· **Trilogía de croquetas (jamón, cola de toro y langostinos) (6 unidades) |** Croquette trilogy (iberian ham, oxtail and prawns) (6 pcs.) **- 12,00 €**

· **Flor de alcachofas con espuma de carbonara, guanciale y reducción de Petroni Spritz (4 unidades) |** Artichoke flower with carbonara foam, guanciale and Petroni Spritz reduction (4 pcs.) **- 23,00 €**

Precios IVA Incluido. | Prices VAT Included.
Disponemos de carta de alérgenos si el cliente lo solicita. | An allergen menu is available upon request.

DE LA MAR | FROM THE SEA

· **Txuleta de atún rojo encebollado con patatas parisinas y trigueros |** Red tuna "txuleta" with onions, Parisian potatoes and green asparagus **- 55,00 €**

· **Ventresca de atún con puré de pimentón y microensalada con vinagreta de mango |** Tuna belly with paprika purée and microgreens salad with mango vinaigrette **- 30,00 €**

· **Bacalao confitado con guiso de sus callos y espuma de pilpil |** Confit cod with a stew of its tripe and pilpil foam **- 27,50 €**

· **Pulpo a la parrilla con hummus de berenjena ahumada, yogur de cabra, salicornia y aceite de hierbas |** Grilled Octopus with smoked eggplant hummus, goat yogurt, salicornia and herb oil **- 27,00 €**

· **Rodaballo a la bilbaína acompañado de zanahorias baby y piquillos |** Turbot "Bilbaina style" served with baby carrots and piquillo peppers **- 28,00 €**

· **Langostino jumbo con socarrat del mar y alioli |** Jumbo prawn with sea socarrat and aioli **- 49,00 €**

POSTRE | DESSERT

· **Tarta de queso con coulis de calabaza y crumble de piñonate |** Cheesecake with Pumpkin coulis with "piñonate" (traditional Spanish sweet / nut) crumble **- 8.00 €**

· **Homenaje a la naranja |** Orange Tribute **- 10.00 €**

· **Limón con tierra de almendras y merengue cítrico |** Lemon with almond crumble and citrus meringue **- 10.00 €**

· **Flan cremoso de dulce de leche & helado de plátano |** Creamy Flan with caramelise Sweet milk & banana ice cream **- 8.00 €**

· **Backlava de pistachos con crema tres leches y espuma de vainilla y azahar |** Pistachio baklava with three milks cream and vanilla- orange blossom foam **- 8.00 €**

· **Tarta de chocolate cremosa con café y castañas (disponible opción vegana) |** Creamy chocolate cake with coffee and chestnuts (vegan option available) **- 9.00 €**

DE LA TIERRA | FROM THE LAND

· **Cochinillo confitado con su jugo acompañado puré de apionabo y migas crujientes de matanza |** Confit suckling pig with its own juices served with celeriac purée and crispy slaughterhouse breadcrumbs **- 27,50 €**

· **Arroz meloso de Costilla Black Angus con tomate seco y lactonesa de ajo y manzana en llauna (2 personas) |** Creamy Rice of Black Angus Rib with sun-dried tomato & garlic and apple lactonnaise (to share for 2) **- 40,00 €**

· **Presa ibérica crema de manzana asada y pak choi thai a la brasa |** Iberian pork shoulder with roasted apple cream and grilled Thai pak choi **- 25,00 €**

· **Lomo bajo de vacuno ecológico con patatas al tomillo y bimi a la brasa |** Organic beef Rib Eye with thyme potatoes and grilled bimi **- 47,00 €**

· **Magret de pato con cous cous de remolacha y salsa de cereza |** Duck magret with beetroot couscous and cherry sauce **- 25,00 €**

MENÚS ESPECIALES
SPECIAL MENUS

Disponemos de menú degustación, menús de celebraciones y de grupos. Por favor, consulte con nuestro personal para más información.

We offer tasting menus, special occasion menus, and group menus. Please ask our staff for more information.

MENÚ TAPAS | TAPAS MENU

· **Jamón Ibérico de bellota (80g) y pan de masa madre con tomate |** Acorn-fed Iberian ham (80g) and bread with tomato **- 32.00 €**

· **Tabla de quesos andaluces y chutney de uvas asadas |** Andalusian cheese board and roasted grape chutney **- 25.00 €**

· **Ensaladilla de codorniz escabechada con mostaza, sweet relish y maíz crujiente |** Cold Potatoes and pickled Quail salad with mustard, sweet relish and crunchy corn **- 7.00 €**

· **Milhojas de patatas bravas |** Potatoes Millefeuille "Bravas" **- 7.00 €**

· **Gilda Don Ramón (atún, salmón, pulpo & huevo de codorniz) (1 unid) |** Don Ramón "Gilda" Stick Skewer (tuna, salmon, octopus & quail egg) (1pcs) **- 8.00 €**

· **Trilogía de croquetas (jamón, cola de toro y langostinos) (3 unids) |** Croquette trilogy (Iberian ham, oxtail and prawns) (3 pcs) **- 6.00 €**

· **Anchoa del Cantábrico 000 sobre éclair relleno de crema de queso Payoyo (1 unid) |** Cantabrian anchovy 000 on an éclair filled with Payoyo cream cheese (1 unit) **- 7.00 €**

· **Huevo a la flamenca al Don Ramón |** Egg Don Ramón Style **- 6.00 €**

· **Taco de cochinillo asado con cebolla encurtida & mayo lima |** Roasted suckling Pig Taco with pickled onion & lime mayo **- 7.00 €**

· **Pavía de bacalao con salsa tártara |** Cod Fritter "Pavía" with tartar sauce **- 5.50 €**

· **Flor de alcachofa con espuma de carbonara, guanciale y reducción de Petroni Spritz (1 unidad) |** Artichoke flower with carbonara foam, guanciale and Petroni Spritz reduction (1 unit) **- 6.50 €**

· **Delicia de tortilla de patatas al whisky |** Spanish potato Omelette with "Whisky Sauce"**- 6.00 €**

· **Pastela de pollo al estilo marroquí con ensalada de brotes frescos con nueces y vinagreta de vainilla |** Moroccan-style chicken pastela with fresh sprout salad, walnuts and vanilla vinaigrette **- 6.50 €**

· **Pincho moruno de cordero con hummus de berenjena ahumada |** Moorish lamb skewer with smoked eggplant hummus **- 9.00 €**