

Embutidos, conservas y salazones (CURED MEATS, SALT-CURED PRODUCTS, AND PRESERVED FOODS) (CHARCUTERIE, SALAISONS ET CONSERVES)

	Media	Entera
 Iberian Ham Cebo Jambon ibérique Cebo Jamón "Duroc" "Duroc" ham Jambon "Duroc"	12'00 €	21'00 €
Surtido de ibéricos 7 Iberian ham assortment Assortiment jambon ibérique	10'50 €	17'00 €
Queso viejo (Mezcla Levasa) 7 8 Old cheese (Levasa Mixture) Fromage mélangé demi-affiné (Levasa)	11'50 €	20'00 €
Queso semicurado Mezcla (Levasa) 7 8 Semi-cured mixed milk (cheese Levasa) Fromage demi-affiné au lait (mixte Levasa)	10'50 €	16'00 €
Atún al natural, tomate y aove 4 Natural tuna, tomato and extra virgin olive oil Thon naturel, tomate et huile d'olive extra vierge		15'00 €
Berberechos Espinaler Premium (30/piezas) 13 Espinaler Premium Cockles (30/40 pieces) Coquilles Espinaler Premium (30/40 pièces)		21'50 €
Anchoas del Cantábrico (0'0 • 8 und.) 1 4 Cantabrian anchovies (0'0 • 8 units) Anchois du Cantabrique (0'0 • 8 unités)		24'00 €
Melva Canutera, tomate y Aove 4 Frigate tuna, tomato, and extra virgin olive oil (EVOO) Melva canutera, tomate et huile d'olive vierge extra		15'00 €
Ventresca de atún, tomate y Aove 4 Tuna belly, tomato, and extra virgin olive oil (EVOO) Ventrèche de thon, tomate et huile d'olive vierge extra		15'00 €

* Todos nuestros productos están cocinados y elaborados con aceite de oliva virgen extra

* All our products are cooked and made with extra virgin olive oil

*Tous nos produits sont cuisinés et élaborés avec de l'huile d'olive extra vierge

Para compartir al centro

(TO SHARE) - (À PARTAGER)

	Media	Entera
Ensalada de perdiz en escabeche y naranja 5 8 12 (Lechuguitas, mermelada de tomate, nueces, p.x. y aove) Pickled partridge and orange salad (Tomato jam, lettuce, walnuts, pedro ximenez sauce. and extra virgin olive oil) Salade de perdrix et d'orange marinée (Confiture de tomate, laitue, noix, sauce Pedro Ximenez et huile d'olive extra vierge)		13'50
Flamenquín casero 1 3 7 Homemade flamenquin / Flamenquin maison 1 3		15'00
Croquetas (melosas y caseras "¡Las auténticas" 7 Melly and homemade croquettes "The authentic ones!" Croquettes fondantes et maison "Les authentiques!"	9'50	14'50
Gambas al ajillo 2 Shrimp Scampi / Crevettes scampi		15'00
Gambas a la plancha 2 Grilled prawns / Crevettes grillées	12'00	22'00
Pulpo a la gallega al estilo tradicional con aove 4 Traditional Galician-style octopus with extra virgin olive oil Poulpe traditionnel à la galicienne avec huile d'olive extra vierge	12'50	21'00
Sepia a la plancha (Ajo, perejil y aove) 13 Grilled cuttlefish with its dressing (garlic, parsley and extra virgin olive oil) Seiche grillée avec sa vinaigrette (ail, persil et huile d'olive extra vierge)		15'50
Choto al ajillo al estilo tradicional y en sartén 1 Goat with garlic (the traditional style and in a pan) Chèvre à l'ail (à la traditionnelle et à la poêle)		19'00

* Todos nuestros productos están cocinados y elaborados con aceite de oliva virgen extra

* All our products are cooked and made with extra virgin olive oil

*Tous nos produits sont cuisinés et élaborés avec de l'huile d'olive extra vierge



Mesón Sebastián



SOLETE
Guía Repsol

Con Huevos

(WITH EGGS) - (AVEC DES OEUFS)

Euros

Revuelto de trigüeros,
habitas Baby y jamón **3**

Wild scrambled eggs, baby beans and ham

Oeufs brouillés sauvages, petits haricots et jambon

Habitas Baby, huevo frito y jamón **3**

Baby beans, fried egg and ham

Haricots miniatures, œuf au plat et jambon

12'00 €

15'00 €



Extras

(ADDITIONAL FEATURES) - (FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES)

Cesta de Pan **1**

Basket of bread / Panier de pain

Chapata individual **1**

Individual ciabatta / Ciabatta individuelle

1'20 €

0'80 €

Postres

(DESSERTS) - (DESSERTS)

Postre de la casa "Calaito" **1 7**

House dessert "Calaito" / Dessert maison "Calaito"

Tarta de queso **1 3 7**

Cheesecake / Gâteau au fromage Gâteau

Cremoso de chocolate **1 3 7**

Chocolate creamy cake / Crèmeux au chocolat

5'50 €

5'50 €

5'50 €

* Todos nuestros productos están cocinados y elaborados con aceite de oliva virgen extra

* All our products are cooked and made with extra virgin olive oil

* Tous nos produits sont cuisinés et élaborés avec de l'huile d'olive extra vierge





Mesón Sebastián



SOLETE
Guía Repsol

Carnes a la brasa

(GRILLED MEATS) - (VIANDES GRILLÉES)

€uros

Chuletón de vaca madurada

Dry Aged 45 días

s/m

Dry matured beef steak Aged for 45 days

Steak de boeuf sec mûri Vieilli 45 jours

Chuletón de Angus de bellota Dry Aged

s/m

Dry-aged acorn-fed Angus ribeye steak / Côte de bœuf Angus dry-aged

Entrecot de vaca madurada

Dry Aged 45 días

s/m

Dry matured beef entrecôte Aged for 45 days

Entrecôte de boeuf sec mûri Vieille 45 jours

Entrecot de ternera 1

18'00 €

Beef entrecote / Entrecôte de boeuf

Solomillo de cerdo 1

16'00 €

Pork tenderloin / Filet mignon de porc

Chuletas de cordero lechal 1

17'00 €

Suckling lamb chops / Côtelettes d'agneau de lait

Chuletillas de choto lechal 1

18'00 €

Suckling goat cutlets / Côtelettes de chevreau de lait

Guarniciones Recomendables para nuestros Chuletones

Recommended side dishes for our steaks

Plats d'accompagnement recommandés pour nos steaks

Patatas fritas a la sartén (por persona) 1

4'00 €

Pan fried potatoes (per person)

Pommes de terre sautées (par personne)

Ración de pimientos de padrón 1

4'50 €

Serving of padrón peppers Garlic prawns

Portion de poivrons de Padrón

* Todos nuestros productos están cocinados y elaborados con aceite de oliva virgen extra

* All our products are cooked and made with extra virgin olive oil

* Tous nos produits sont cuisinés et élaborés avec de l'huile d'olive extra vierge





Alc3n Sebasti3n



SOLETE
Gu3a Repsol

Nuestra Bodega (OUR WINERY) - (NOTRE CAVE)

Ribera del Duero

	Euros
Protos (roble)	19'00 €
Hito (Cepa 21)	22'00 €
Finca Resalso (Emilio Moro)	19'00 €
Emilio Moro	31'00 €
Malleolus de Emilio Moro	45'00 €
Arzuaga (crianza)	33'00 €
Melior (Matarromera)	18'00 €
Matarromera (crianza)	31'00 €
Pesquera (crianza)	33'00 €
Balb3s (5 meses)	19'00 €
Pago de Balb3s (9 meses)	24'00 €
D.O. ritus (18 meses)	41'00 €
Balb3s ancestral	53'00 €
Pago de carrovejas	50'00 €
Vega-Sicilia Valbuena 5º 2018	198'00 €





Mesón Sebastián



SOLETE
Guía Repsol

Nuestra Bodega

(OUR WINERY) - (NOTRE CAVE)

Rioja

Marqués del Puerto (crianza)
Montecillo (Crianza)
Ramón Bilbao (crianza)
Marqués de Murrieta (reserva)
Viña Ardanza (reserva)

Euros
18'00 €
18'00 €
19'00 €
35'00 €
40'00 €



Blancos

Barbadillo
Balbás (Verdejo)
Flor Innata (Rueda)
Flor Innata (Frizzante)
La Retama Balbás

14'00 €
18'00 €
17'00 €
17'00 €
37'00 €

De nuestra tierra Jaén

Marcelino Serrano (12 meses) Alcalá La Real
EnTreDicho "Apañao" (ecológico) Puerta de Segura
Código de Parras (ecológico) Puerta de Segura

Copa
3'80 € 20'00 €
3'50 € 19'00 €
21'00 €

Champagne

Piper
Moët Chandon Imperial

41'00 €
55'00 €





Mesón Sebastián



SOLETE
Guía Repsol

Las Nuevas Recomendaciones de Nuestra Bodega

(NEW WINE RECOMMENDATIONS FROM OUR CELLAR)

(LES NOUVEAUX VINS RECOMMANDÉS DE NOTRE CAVE)

Ribera del Duero

Torrederos Crianza

Torrederos Roble

Copa

Euros

21'00 €

3'80 € 18'00 €

Manzanilla

Papirusa Lustau

Euros

4'00 € 19'00 €

Vermut

Vermut Rojo Lustau

Euros

3'80 € 21'00 €

D.O. Castilla y León

Valdecuevas Alium 2022

Euros

34'00 €

D.O. Navarra

Finca Legardeta Syrah 2020

Las Fincas Chivite Rosado

Euros

24'00 €

19'00 €

D.O. Rioja

Viña Salcedo Reserva 2018

El Marido de mi Amiga semidulce blanco

Euros

24'00 €

3'80 € 17'00 €

D.O. Málaga

Victoria N.º 2 Moscatel Dulce

* Recomendado para postre

Euros

6'00 € 26'00 €

* Todos nuestros productos están cocinados y elaborados con aceite de oliva virgen extra

* All our products are cooked and made with extra virgin olive oil

* Tous nos produits sont cuisinés et élaborés avec de l'huile d'olive extra vierge



Alérgenos detallados en nuestro platos

(ALLERGENS DETAILED ON OUR PLATES)

(ALLERGÈNES DÉTAILLÉ DANS NOS ASSIETTES)



Reglamento (EU) N.º 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias soliciten información a nuestro personal, muchas gracias.

REGULATION (EU) NO. 1169/2011
ESTABLISHMENT WITH INFORMATION
AVAILABLE FOR ALLERGIES
AND FOOD INTOLERANCES REQUEST
INFORMATION TO OUR STAFF, THANK YOU VERY MUCH.

RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011
ÉTABLISSEMENT AVEC INFORMATIONS
DISPONIBLE POUR LES ALLERGIES
ET DEMANDE D'INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES
INFORMATIONS À NOTRE PERSONNEL, MERCI BEAUCOUP.