

## MENÚ MENU

### ESPACIO QUARENTENA QUARENTENA'S CORNER (canned fish)

|                                                                                        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Gilda de anchoa y piparra de Ibarra <i>Gilda: anchovy and pickled chili</i> 4-12.....  | 3.5€   |
| Tosta de sardina ahumada sobre tartar de tomates sicilianos y mayo de lima 1-3-4.....  | 5.5€   |
| <i>Smoked sardine toast on sicilian tomato tartar and lime mayonnaise (130g)</i>       |        |
| Taquitos de salchichón 100% ibérico de bellota <i>Iberian salami 100% 1</i> .....      | 9€     |
| Lomito 100% ibérico de bellota <i>Cured iberian pork shoulder (40g/80g) 1</i> .....    | 12/20€ |
| Jamón 100% ibérico de bellota <i>Iberian ham 100% (50g/100g) 1</i> .....               | 14/24€ |
| Tabla 'Café Santacruz' (Jamón 25g, lomito 30g, salchichón 60g, queso Boffard 80g)..... | 22€    |
| <i>Charcuterie and cheese board "Café Santacruz" 1</i>                                 |        |
| Tabla de quesos nacionales con cabello de ángel ..... 9/15€                            |        |
| (Boffard 40g/80g, Oveja ahumado 40g/80g, Payoyo 45g/90g)                               |        |
| <i>National cheese board with sweet pumpkin 1-5-7-8</i>                                |        |

### ENTRANTES STARTERS

|                                                                                                            |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Ensaladilla rusa con ventresca de atún en aceite picual 1-3-4-7.....                                       | 5.5€/9.9€ |
| <i>Russian salad with tuna belly in olive oil</i>                                                          |           |
| Patatas aliñadas con vinagre de Jerez y melva canutera 4-12 .....                                          | 5.5€/9.9€ |
| <i>Cold potatoes salad with Sherry vinegar and canned tuna</i>                                             |           |
| Salmorejo cordobés con taquitos de jamón ibérico 'Salmorejo' with iberian ham 1-3.....                     | 6.5€      |
| Espinacas con garbanzos <i>Stewed spinach with chickpeas</i> 1-12.....                                     | 8€        |
| Brioche con jamón ibérico, salmorejo, payoyo y mayo sevillana 1-3-7.....                                   | 8.9€      |
| <i>Brioche with iberian ham, 'salmorejo', old cheese and Sevillian mayo</i>                                |           |
| Queso brie a la parrilla con manzana asada <i>Roasted brie cheese with baked apple with thyme</i> 1-7..... | 9.5€      |
| Focaccia casera con queso, pesto de tomate seco y pepperoni 1-7-8-12.....                                  | 9.9€      |
| <i>Focaccia with cheese, sun-dried tomato pesto and pepperoni</i>                                          |           |
| Tomate aliñado con cebolleta, piparras y ventresca de bonito 4-12.....                                     | 12€       |
| <i>Tomatoes salad with spring onions, chili and bonito belly</i>                                           |           |
| Tartar de salmón con salsa de maracuyá <i>Salmon tartar with passion fruit sauce</i> 4-6.....              | 15€       |
| Torrezno crujiente con pimientos caramelizados y mayo de limón 1-3-12.....                                 | 13€       |
| <i>Crispy pork belly with caramelized peppers and lemon mayonnaise</i>                                     |           |
| Ensalada de lechuga de la huerta, tomate, cebolleta, atún y huevo duro 3-4-12.....                         | 15€       |
| <i>Green salad, tomatoes, spring onions, tuna and boiled egg</i>                                           |           |
| Ensalada Caprese con burrata de búfala y pesto genovés 7-8-12.....                                         | 16€       |
| <i>Caprese salad with burrata cheese and green pesto</i>                                                   |           |
| Alcachofa con salsa romesco <i>Artichoke with romesco sauce</i> 8.....                                     | 6.5€      |
| Huevos rotos con patata, cebolla pochada y jamón 100% ibérico 1-3.....                                     | 18€       |
| <i>Broken eggs with potato, caramelized onion and iberian ham</i>                                          |           |
| Sandwich de pastrami con rúcula y mayonesa de encurtidos 1-3-10.....                                       | 12€       |
| <i>Pastrami sandwich with arugula and pickle mayonnaise</i>                                                |           |

### FRITOS DEEP-FRIED

|                                                                                                  |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Patatas bravas "Bravas": french fries, spicy tomato sauce and alioli 1-3.....                    | 6.5€ |
| Pimientos de Padrón con mayo picante <i>Small green peppers with spicy mayonnaise</i> 1-3.....   | 6.5€ |
| Croquetas de puchero con hierbabuena <i>Stewed meat and mint croquettes</i> 1-3-7.....           | 6.9€ |
| Croquetas de gambas al ajillo <i>Garlic shrimp croquettes</i> 1-2-3-7.....                       | 6.9€ |
| Croquetas de cecina de León <i>Croquettes with cured meat from León</i> 1-3-7.....               | 6.9€ |
| Boquerones al limón <i>Anchovies macerated with lemon</i> 1-4.....                               | 9.9€ |
| Alitas de pollo crujientes con salsa BBQ <i>Crispy chicken wings with BBQ sauce</i> 1-11-12..... | 9.9€ |
| Lagrimitas de pollo con mayo de curry <i>Chicken fingers with curry mayonnaise</i> 1-3 .....     | 11€  |
| Cazón en adobo con alioli <i>Marinated dogfish with alioli</i> 1-3-4-12.....                     | 11€  |
| Taquitos de bacalao con patatas paja y salsa tártara 1-3-4-10-12.....                            | 13€  |
| <i>Fried cod with crispy potato straws and tartar sauce</i>                                      |      |
| Calamares con mayonesa de limón <i>Squids with lemon mayonnaise</i> 1-3-13 .....                 | 15€  |

## ARROCES Y PASTAS *RICES AND PASTA*

|                                                                                           |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Lasaña de espinacas con cremoso de queso de cabra 1-3-7.....                              | 11€ |
| <i>Spinach and goat cheese lasagna</i>                                                    |     |
| Mac & Cheese con bacon crujiente Mac & Cheese with crispy bacon 1-7-12.....               | 11€ |
| Gnocchis a la boloñesa de tomates sicilianos en aceite 1-7-12.....                        | 13€ |
| <i>Gnocchis with sun-dried tomatoes bolognese sauce</i>                                   |     |
| Risotto de setas, trufa y parmesano Mushrooms risotto, truffle and parmesan 1-6-7-12..... | 16€ |
| Arroz homenaje al cerdo ibérico Iberian pork rice 0.....                                  | 15€ |
| Arroz de pescado y marisco en paella Seafood paella 2-4-13.....                           | 18€ |

## PESCADOS Y CARNES *FISH AND MEATS*

|                                                                              |          |
|------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Salmón con tabouleh de quinoa y velouté de eneldo 1-3-4-12.....              | 18€      |
| <i>Grilled salmon with quinoa tabouleh and dill velouté</i>                  |          |
| Tataki de atún con caponata y tallarines de calabacín 3-4-6-11.....          | 22€      |
| <i>Tuna tataki with caponata and zucchini noodles</i>                        |          |
| Pulpo a baja temperatura con patatas revolconas al pimentón 13.....          | 24€      |
| <i>Low-temperature octopus with potatoes, dressed with paprika</i>           |          |
| Gambón al ajillo con amontillado 12-13.....                                  | 13€      |
| <i>Garlic king prawns with amontillado wine</i>                              |          |
| Corvina con espárragos verdes y gazpachuelo al vino de Jerez 3-4-12.....     | 16€      |
| <i>Seabass with green asparagus and 'gazpachuelo' sauce</i>                  |          |
| Pechuga de pollo empanada con patatas fritas 1-3.....                        | 14€      |
| <i>Crispy breaded chicken with french fries</i>                              |          |
| Guiso de carrillera de cerdo al vino tinto 1-12.....                         | 16€      |
| <i>Stewed pork cheeks in red wine sauce</i>                                  |          |
| Solomillo ibérico con salsa al whisky y patatas fritas 1-12.....             | 16€      |
| <i>Iberian pork sirloin with whisky sauce and french fries</i>               |          |
| Presa ibérica con patatitas al romero y pimientos de Padrón 1.....           | 22€      |
| <i>Iberian pork with roasted potatoes and small green peppers</i>            |          |
| Hamburguesa de vacuno, tomate, lechuga, queso y salsa especial 1-3-7-10..... | 16€      |
| <i>Beef burger, tomato, lettuce, cheese and special sauce</i>                |          |
| Solomillo de vaca con puré de patatas y piquillos confitados 7-12.....       | 25€      |
| <i>Beef tenderloin with mashed potato and roasted peppers</i>                |          |
| Lomo de vaca vieja a la pimienta verde con patatitas al romero 7-12.....     | 9€/100gr |
| <i>Entrecote with green pepper sauce and roasted potatoes</i>                |          |

## POSTRES CASEROS *HOMEMADE DESSERTS*

|                                                                             |      |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|
| Mousse de chocolate y avellanas Chocolate mousse and hazelnuts 1-3-7-8..... | 7€   |
| Tarta de queso (para 2 personas) Cheesecake (for 2 people) 1-3-7.....       | 9€   |
| Torrija con salsa de caramelo y helado de vainilla y nueces 1-3-7-8-12..... | 7€   |
| <i>French toast with caramel sauce and vanilla and nuts ice cream</i>       |      |
| Tiramisú Tiramisu 1-3-7.....                                                | 7.9€ |

(+10% de suplemento en terraza)  
(10% surcharge for terrace seating)

Pan, picos y aceitunas 1.8€/pax  
Bread and olives

Alérgenos: 1 Gluten, 2 Crustáceos, 3 Huevos, 4 Pescado, 5 Cacahuètes, 6 Soja, 7 Lácteos,  
8 Frutos Secos, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Sésamo, 12 Sulfitos, 13 Moluscos, 14 Altramuces  
*Allergens: 1 Gluten, 2 Crustaceans, 3 Egg, 4 Fish, 5 Peanuts, 6 Soy, 7 Dairy,  
8 Nuts, 9 Celery, 10 Mustard, 11 Sesame, 12 Sulfites, 13 Molluscs, 14 Lupins*

- Chefs: Ismael Collado y Yonathan Salazar -

CALLE RODRIGO CARO, 11 - 41004 SEVILLA

# Santacruz

COCTELERÍA COCKTAILS

## APEROL SPRITZ - 9€

APEROL, SODA Y CAVA  
*APEROL, SODA & CAVA*



## MOJITO - 9€

RON BLANCO, HIERBABUENA, LIMA Y SODA  
*WHITE RUM, MINT, LIME & SODA*



## PALOMA - 9€

TEQUILA CRUZPLATA, LIMA, SU PUNTO DE SAL Y SODA DE POMELO  
*CRUZPLATA TEQUILA, LIME, SALT & GRAPEFRUIT SODA*



## MOSCOW MULE - 9€

VODKA, ZUMO DE LIMA Y GINGER BEER  
*VODKA, LIME JUICE & GINGER BEER*



## MARGARITA SPICY - 9€

TEQUILA CRUZPLATA, SAN ROJO LICOR DE CHILES, TRIPLE SECO Y LIMA  
*CRUZPLATA TEQUILA, SAN ROJO CHILE LIQUEUR, TRIPLE SEC & LIME*



## PISCO SOUR - 9€

PISCO PERUANO, LIMA Y AZÚCAR  
*PERUVIAN PISCO, LIME & SUGAR*



## NEGRONI - 9€

GINEBRA LARIOS 12, VERMÚ Y CAMPARI  
*LARIOS 12 GIN, VERMOUTH & CAMPARI*



## ESPRESSO MARTINI - 9€

VODKA, CAFÉ ESPRESSO Y LICOR DE CAFÉ  
*VODKA, ESPRESSO COFFEE & COFFEE LIQUEUR*

Café  
**SANTACRUZ**  
SEVILLA

CALLE RODRIGO CARO, 11 - 41004 SEVILLA

**VINOS WINES**

**GENEROSOS *SHERRY WINES***

|                                                                                      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Manzanilla Nave Trinidad   D. O. Sanlúcar de Barrameda   Palomino Fino .....         | 4.5€ |
| Fino FDC Classic   D. O. Jerez   Palomino Fino .....                                 | 4€   |
| Oloroso Gobernador   D. O. Jerez   Palomino Fino .....                               | 5.5€ |
| Amontillado NPU Sánchez Romate   D. O. Jerez   Palomino Fino .....                   | 5€   |
| Palo Cortado Regente Sánchez Romate   D. O. Jerez   Palomino Fino .....              | 7€   |
| Eva Cream de Barbadillo   D. O. Jerez   Pedro Ximénez y Palomino Fino.....           | 4.5€ |
| Vino de Naranja Dunas de Doñana   V. T. Sevilla   Pedro Ximénez y Palomino Fino..... | 4.4€ |

**BLANCOS *WHITE WINES***

|                                                                         |            |
|-------------------------------------------------------------------------|------------|
| Alba Balbaína   V. T. Cádiz   Palomino Fino .....                       | 4.5€/24.5€ |
| Menade   D. O. Rueda   Verdejo .....                                    | 4.2€/23€   |
| Soplagaitas   V. T. Sierra Norte de Sevilla   Viogner, Chardonnay ..... | 3.9€/22€   |
| Ruta 49   D. O. Rías Baixas   Albariño.....                             | 4.4€/24.2€ |
| Godeval   D. O. Valdeorras   Godello.....                               | 5.5€/31€   |
| Eresma Semidulce   D. O. Rueda   Verdejo .....                          | 3.9€/22€   |
| Attis   D. O. Rías Baixas   Albariño .....                              | 41,8€      |

**TINTOS *RED WINES***

|                                                                                  |            |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Bideona   D.O.Ca. Rioja   Tempranillo.....                                       | 3.9€       |
| Zaranda   V. T. Sierra Norte de Sevilla   Tempranillo .....                      | 4.4€/24.2€ |
| Niño León   D. O. Sierras de Málaga   Cabernet Sauv., Merlot y Tempranillo ..... | 4.4€/24.2€ |
| Asomo   D. O. Ribera del Duero   Tinto Fino.....                                 | 4.4€/24.2€ |
| Malpastor   D. O. CA. Rioja   Tempranillo.....                                   | 5€/26.4€   |
| La Montesa   D. O. CA. Rioja   Tempranillo .....                                 | 37€        |
| Vña Pedrosa La Navilla   D. O. Ribera del Duero   Tinto Fino .....               | 60.5€      |

**VINOS ROSADOS *ROSE WINES***

|                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Baigorri Rosado   D. O. CA. Rioja   Tempranillo y Garnacha .....        | 3.9€/22€  |
| 3 Pilares Clarete   V. T. Castilla y León   Tempranillo y Verdejo ..... | 33€       |
| Chivite Colección 125   D. O. Navarra   Garnacha y Tempranillo .....    | 13.8€/55€ |

**ESPUMOSOS *SPARKLING WINES***

|                                                                                          |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Toto Barbadillo   V. T. Cádiz   Palomino Fino y Chardonnay.....                          | 4.4€/26.4€ |
| Nuria Claverol BdN   D. O. Cava   Pinot Noir .....                                       | 66€        |
| Montmarthe Secret Famille   AOC. Champagne   Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay ..... | 71.5€      |