



SAN MARCO

PLAZA DE ESPAÑA

cocina italiana y mediterránea

SEVILLA 1994

¿QUÉ TE APETECE?

Bebidas

Para comenzar

Nuestras pastas

Pizzas

Pescados y carnes

Nuestros postres

Carta de vinos

Alérgenos

Haz clic en la opción que deseas

Contacto

BEBIDAS

Agua montepino azul 100 cl	3,00€
Agua montepino azul 50 cl	2,00€
Casera	2,50€
Refresco 35 cl	2,50€
Nestea / Aquarius	2,50€
Peroni	2,75€
Cerveza	2,25€
Cerveza XL	3,75€
Zumos embotellados	2,25€
Zumo de naranja natural	3,00€
Jarra de sangría	12,50€
Copa de sangría	3,50€
Tinto de verano	2,50€
Copa vino blanco de la casa Verdejo	2,50€
Copa vino blanco Fragata Semidulce	2,75€
Copa Novio Perfecto	3,50€
Copa Rioja de la casa	3,00€
Copa Ederra, Crianza	3,50€
Copa Ribera del Duero de la casa	3,75€
Copa Rosado de la casa	2,50€
Copa manzanilla	2,50€
Copa vino oloroso	2,75€
Copa Pedro Ximenez	3,50€
Copa Cava	3,50€
Botella 1/4 Cune, Rioja	5,00€
Botella Blanco Fragata	13,00€
Botella Tinto Ederra	15,50€
Botella Novio Perfecto Blanco, semidulce	19,00€

PARA COMENZAR





Pan de ajo con queso  		4,75€
Jamón de jabugo	9,50€	18,00€
Surtido de quesos  Gorgonzola, parmesano, elemmental, manchego y mozzarella		13,95€
Surtido de ahumados 		12,95€
Surtido de charcutería italiana		13,50€
Bresaola della Valtellina Ternera curada con aceite de oliva y limón		11,00€
Parrillada de verduras		10,50€
Bolsita de queso y gambas   		3,15€
Bolsita de queso y bacon  		3,15€
Bolsita de roquefort y nueces   		3,15€
Pimientos del piquillo rellenos de ternera 		2,95€
Gazpacho 		5,50€
Salmorejo a la cordobesa  		6,50€
Sopa de pescado y marisco  		9,50€

ENSALADAS

Ensalada de aguacates y langostinos con salsa rosa 	8,50€	13,50€
Ensalada de ricca al gorgonzola  Endibia, palmito, lechuga y maíz	7,00€	10,50€
Ensalada caprichosa   Lechuga, tomate, huevo, atún, zanahoria, lombarda y aceitunas		8,50€
Ensalada de queso de cabra templado con vinagreta de miel y pasas  	7,75€	11,50€
Ensalada de tomate y mozzarella 	7,00€	10,50€
Ensalada de pollo y salsa rosa 	7,00€	10,50€
Ensalada César  Pollo, bacon, parmesano y salsa César	7,00€	10,50€

Volver al inicio



CARPACCIO

Harry's Bar 	7,00€	10,65€
Ternera y parmesano		
Salmón al perfume de albahaca 	7,00€	10,65€
Pato con setas confitadas y alcachofas		10,65€
Bacalao marinado sobre tomate y salmorejo  		11,50€

PATÉS Y REVUELTOS

Terrine de foie con peras al Pedro Ximenez	10,00€	17,00€
Surtido patés caseros 		11,95€
Mousse de higaditos ave al Armagnac		7,50€
Revuelto de salmón con ajos tiernos  		10,50€
Revuelto de bacalao y patatas  		12,00€

NUESTRAS CAZUELAS ELABORADAS

Berenjenas gratinadas con gambas y jamón a la crema   		9,95€
Crespelle salmón y langostinos gratinados   		12,00€
Canelones de carne gratinados  		9,95€
Lasagna Bolognesa  		9,95€
Carne y tomate		
Pasticcio a la siciliana   		9,95€
Pastel de lasagna con berenjenas, mortadela, guisantes y huevo duro		
Crespelle de la Nona 		9,95€
Macarrones gratinados con carne y tomate  		9,95€
Canelloni de ricotta e spinaci gratinados  		10,50€

RISSOTO

Al funghi mixto (setas) 		10,50€
Arroz meloso con langostinos caramelizados   		12,50€

Volver al inicio

PASTAS

Spaghetti



Fetuccines



Parpadelle



Macarrones



Gnocchi



Tortelloni gigante
picota y espinaca



+0,45€

Tortellinis Carne



+0,45€

Fagotti



+0,60€

SALSAS A ELEGIR

Pesto   

Albahaca y parmesano

9,75€

Napolitana 

Tomate

9,50€

Bolognesa 

Carne picada y tomate

9,50€

Carbonara   

Nata, huevo y bacon

9,75€

Malteses  

Espinacas a la crema

9,50€

Panna e Prosciutto  

Nata y jamón york

9,50€

Acciuga  

Anchoas, ajo y perejil

9,75€

Salmón y Caviar    

10,50€

Bucaniera  

Anchoas, aceitunas, tomate, ajo y perejil

9,75€

Primavera 

Verduras frescas

9,75€

San Marco   

Nata, gorgonzola, tomate y albahaca

9,50€

Aglío e Olio 

Ajo, aceite, guindilla y perejil

9,50€

Alfredo   

Huevo, parmesano y nata

9,75€

Amatriciana 

Tomate, bacon y albahaca

9,75€

Al gorgonzola  

Queso azul y nata

9,75€




Volver al inicio

Boscaiola  	9,75€
<i>Nata, jamón, guisantes y champiñones</i>	
Al café de Paris   	9,75€
<i>Nata, gambas y champiñones</i>	
Tre formaggi  	10,00€
<i>Tres Quesos</i>	
Funghi 	10,00€
<i>Setas</i>	
Marinaia   	11,95€
<i>Calamares, gambas, mejillones, langostinos y tomate</i>	
Mare e Monti   	11,95€
<i>Tomate, nata, langostinos, setas y calabacines</i>	
Cartoccio  	11,95€
<i>Bolognesa, nata, jamón, champiñones y albahaca en papillote</i>	

SUGERENCIAS DEL CHEF

Raviolis de queso y espinacas San Marco  	9,95€
<i>Nata, gorgonzola, tomate y albahaca</i>	
Raviolis de queso y espinacas malteses  	9,95€
<i>Espinacas a la crema</i>	
Raviolis de queso y espinacas panna e prosciutto  	9,95€
<i>Nata y jamón</i>	
Raviolis de queso y espinacas al pesto   	9,95€
<i>Nata, albahaca y piñones</i>	
Tortelinis de carne a la bolognese 	9,95€
<i>Carne y tomate</i>	
Tortelinis de carne al boscaiola  	9,95€
<i>Nata, jamón, guisantes y champiñones</i>	
Spaghetts nero di sepia con gulas y langostinos	12,50€
  	
Fagotti formaggio e pera a la crema de tartufo	12,50€
Spaguetti Carbonara  	9,75€
Parpadelle Amatriciana	9,75€

PIZZAS

Margarita  	7,50€
Tomate, mozzarella y orégano	
Fiorentina  	9,00€
Tomate, mozzarella fresca, rucola, parmesano y cherry	
Napolitana   	9,00€
Tomate, mozzarella, orégano y anchoas	
Prosciutto  	9,00€
Tomate, mozzarella, orégano y jamón	
Siciliana    	9,00€
Tomate, mozzarella, orégano, anchoas, jamón y huevo	
San Marco   	9,25€
Tomate, mozzarella, orégano, champiñones, jamón y huevo	
Tonnara   	9,00€
Tomate, mozzarella, orégano, atún y cebolla	
Cuatro estaciones  	9,50€
Tomate, mozzarella, orégano, berenjenas, jamón, champiñones y alcachofas	
Tres quesos  	9,50€
Tomate, mozzarella, orégano, gorgonzola y gruyere	
Primavera  	9,50€
Tomate, mozzarella, orégano, calabacín, berenjenas, pimientos y cebolla	
Ochinni di blue   	9,50€
Tomate, mozzarella, orégano, huevo y bacon	
Diavola  	9,50€
Tomate, mozzarella y salame picante	
Calzone   	9,95€
Tomate, mozzarella, orégano, jamón serrano, champiñones y huevo	
Bella Mariana    	9,95€
Tomate, mozzarella, orégano, almejas, mejillones y gambas	
Blanca   	9,25€
Nata, mozzarella, salmón y eneldo	
INGREDIENTE EXTRA	0,50€

Volver al inicio

PESCADOS

Atún rojo a la cordobesa con salmorejo y verduras 🌾 🐟	18,00€
Lomos de dorada a la espalda con ajos confitados 🐟	15,00€
Salmón sobre su lecho de espinacas con crema de setas 🍷 🐟	13,00€
Brocheta de rape con verduras 🐟	18,50€
Hojaldre templado de rape y langostinos a la crema 🌾 🦀 🍷	12,50€
Bacalao a la parrilla con ajos confitados y pimientos del piquillo 🐟	18,00€
Salmón a la vinagreta de anchoas, aceitunas negras y pepinillos 🐟	13,50€
Tartar de atún 🐟 🥚	23,00€
Especialidad de la casa a base de atún rojo macerado al momento y a su gusto	

CARNES

Magret de pato braseado	12,50€
Escalope de ibérico a la milanesa 🌾	11,50€
Escalopines de ibérico al gorgonzola 🍷	12,00€
Escalopines de ibérico al vino Marsala	12,00€
Escalopines de ibérico a la pimienta verde 🍷	12,00€
Pularda a la crema de pasas 🍷	12,00€
Cordero miel con ciruelas, pasas y couscous 🌾	15,00€
Entrecotte de buey a la parrilla con sal maldon	17,50€
Solomillo de ternera al Pedro Ximenez y foie	19,75€
Steak Tartar 🥚 🍷	23,00€
Especialidad de la casa a base de solomillo de ternera macerado al momento y a su gusto	

NUESTROS POSTRES

Marquesa de chocolate con salsa de pistacho	  	4,95€
Tarta de chocolate	  	4,95€
Tarta de limón	  	4,95€
Profiteroles con chocolate caliente	  	4,95€
Tiramisú	  	5,25€
Blanco y negro	  	4,95€
Profiterol relleno de helado de vainilla con chocolate caliente		
Helado de chocolate, vainilla, fresa o turrón		4,95€
Dos sabores		
Flan casero	  	4,50€
Hojaldre de frutas con crema inglesa	  	5,95€
Barbaroise de chocolate blanco	 	4,95€
Macedonia de frutas		4,50€
Crepe veneciana con helado de vainilla, nata y chocolate	  	5,95€
Sorbete de limón		3,95€

INFUSIONES

Frutos del bosque		2,50€
Deliciosa infusión de frutos del bosque deshidratados. Ideal para tomar frío o caliente. No contiene té.		
Rooibos de vainilla		2,50€
Deliciosa mezcla de rooibos con un exquisito sabor a vainilla. Ayuda de manera natural a relajarte. No contiene té.		
Té blanco de mandarina y canela		2,50€
Delicada infusión de té blanco con mandarina y ligero toque de canela.		
Té negro pakistaní		2,50€
Intenso sabor a especias, con cardamomo, canela y vainilla. Maravilloso coronado con un toque de leche.		
Té rojo pu erh con naranja y limón		2,50€
Ponte en marcha mientras disfrutas de una infusión cítrica		
Té verde con hierba buena		2,50€
Típico de los países árabes, se suele tomar caliente y muy endulzado		
Otras infusiones		2,00€

Volver al inicio

CAFÉS

Café	2,00€
Capuccino	2,50€
Café toscano con licor de Zambuca	6,00€
Café mono con anís	6,00€
Café irlandés	6,00€



SAN MARCO

PLAZA DE ESPAÑA

cocina italiana y mediterránea

SEVILLA 1994

NUESTROS VINOS

VINOS TINTOS

RIOJA

Ederra

Bodegas Bilbaínas. D.O. Rioja. 100% tempranillo

Nota de cata: de notable intensidad y persistencia. Perfume a canela y clavo. Fondo a frutas rojas silvestres: mora, frambuesa y regaliz.

COPA	1/2	BOTELLA
3,50€	10,00€	15,50€

Marqués de Ariezno

Bodegas M. de Arienzo. D.O. Rioja. 95% tempranillo Mazuelo y Graciano

Nota de cata: de gran personalidad, color rubí brillante y redondez en el paladar. La mezcla de uvas le confiere un marcado equilibrio y bouquet.

11,50€	20,00€
--------	--------

Muga

Bodegas Muga, SL. D.O. Rioja. Tempranillo Garnacha y Mazuelo

Nota de cata: color rojo rubí. En los aromas destaca un fondo de roble con toques tostados y especiados. En boca es vivo, jugoso y alegre.

26,00€

Cune 3° año

Bodegas Cune, D.O. Rioja Alta. 80% tempranillo, 20% Mazuelo

Nota de cata: Rojo rubí. Aromas frutales. En boca fresco y armonioso.

11,50€	20,00€
--------	--------

Opere 27 Tinto

Bodega Otello Uvas Lambrusco. Región Emilia-Romagna

Maridaje con cerdo, pescado azul (salmón, atún, etc.), queso curado, aves, carne adobada semidulce. Un lambrusco especial, bien cuidado.

13,00€

RESERVA

Viña Ardanza

Bodega Rioja Alta, SA. D.O. Rioja Combinación tempranillo y garnacha

Nota de cata: color rojo cereza, limpio y brillante. En nariz intenso y complejo con aromas de frutas maduras, de nuez de coco, canela, tabaco y cuero. En boca voluminoso de paso marcado, con taninos envolventes y sedosos. Uno de los vinos más emblemáticos de Rioja.

48,00€

Volver al inicio

RIBERA DEL DUERO TINTOS

Condado de Haza

29,00€

Bodega Alejandro Fernández. D.O. Ribera del Duero
100% tempranillo

Nota de cata: en la nariz destaca la figura. Con nota de frutas negras y rojas bien maduras. Apuntes de minerales-pizarra. Suave percepción de cacao y vainilla.

Protos Roble

19,50€

Bodegas Protos. D.O. Ribera del Duero
100% tinta del país

Nota de cata: color rojo cerezas violáceas. En nariz sutiles aromas a frutas rojas, característico de la uva tinta. En boca, pleno matices afrutados.

Pago de Carroveja

46,00€

D.O. Ribera del Duero
94% tinto fino, 5% Sauvignon y 1% Merlot

Nota de cata: rojo púrpura con irisaciones del mismo color. Gran riqueza aromática; frutas rojas, especias y lácteos. Redondo y dulces. Taninos persistentes.

El mejor vino de momento cotizado y muy escaso, solo en cien establecimientos de toda España y con una asignación muy delicada.

Melior de Matarromera

19,00€

D.O. Ribera del Duero; 100% Tempranillo

Nota de cata: tras 6 meses en barrica, reposa en botella. Muestra una importante capa de tonos cardenal oscuro con ribete morado de juventud; muy limpio y brillante. En aromas buena complejidad de primarios, de frutas rojas maduras ensamblados con especiados terciarios de crianza; regaliz, café, vainilla. Tiene un cuerpo voluminoso e intenso y a la vez alegre y fresco, sujeto por un excelente nivel de taninos. Mantiene un notable paso con taninos dulces y tras sensaciones frutales con toques de madera limpia, conserva un final largo y persistente.

VINOS BLANCOS

COPA 1/2 BOTELLA

Fragata Sevilla

2,75€

13,00€

Bodega vinos blancos de autor
Semidulce

Nota de cata: color pálido suave, sabor dulce pero no meloso y una suave punta ácida.
Este toque dulce lo hace apetecible.

Monopole

10,50€

16,50€

Bodega Cune
Seco

Nota de Cata: este vino está elaborado por la quinta generación de los fundadores de Cune, principalmente con uvas de la variedad Viura vendimiadas a mano. Desde 1915, es un clásico entre los blancos españoles, Tiene un carácter joven, afrutado, seco, ligero y fresco.

Viña Sol

10,00€

15,00€

Bodegas Torres D.O. Penedés
Seco

Nota de Cata: Color amarillo limpio y muy brillante. Nariz de intensidad media, limpia y fresca. Pueden apreciarse notas de fruta blanca de hueso, manzana verde, melocotón y ciertas notas tropicales. En boca posee una entrada fresca y afrutado que viene marcado por una acidez correcta y unas sutiles notas amargas finales.

Marques de Cáceres

15,00€

Bodegas Unión Viti-vinicola SA Cenicero Rioja
Seco

Nota de Cata: blanco Seco de uva Viura, frescura y vivacidad con toques florales y minerales.

Castillo San Diego

10,00€

14,00€

Bodegas Barbadillo
Seco

Nota de Cata: amarillo pálido con reflejos verdosos que indican su juventud, sabroso aroma de fruta de carne blanca tipo pera acompañada de notas cítricas frescas. Suave entrada, sabrosa y elegante típica de la uva.

El Novio Perfecto

3,50€

19,00€

D.O Valencia 50% Moscatel y 50% Viura
Semidulce

Nota de Cata: de un color amarillo delicado y con el carácter y el dulzor de la uva moscatel. Tiene un equilibrio goloso en boca con toques de melocotón, albaricoque y cítricos.

Volver al inicio

Protos

17,00€

Bodega Protos 100% Verdejo D.O Rueda
Seco

Es un vino con gran intensidad aromática, fresco, sabroso, complejo y elegante

VINOS ROSADOS

COPA 1/2 BOTELLA

Rosado de Casta

15,00€

Bodegas Torres

Nota de cata: bonito color cereza sobre suaves fondos amarrotados. Aromas aflorados que recuerdan la mimosa y el lirio. Ligeros toques de ciruela, cereza y otras frutas. De paladar untuoso, es agradable y equilibrado.

Lambrusco Opere 27

12,50€

Bodega Otello

Uva Lambrusco, región Emilia-Romagna

Maridaje con cerdo, pescado azul (salmón, atún, etc.), queso curado, aves, carne adobada.

Nota de cata: Rosado brillante, perfumado a frutas a sabor aromático, moderadamente alcohólico (aguja). Espumoso, refrescante, semi dulce.

Marques de Cáceres

15,50€

Bodega Unión Viti-Vinicola SA

Seco

Nota de cata: Es un vino de color rosa brillante con reflejos violáceos. En nariz se presenta fresco, intenso, con notas de frutas rojas y un fondo floral. En boca es denso y carnoso, pleno de frutalidad, equilibrado y persistente. Es un vino ideal para acompañar carnes blancas, pastas con tomate, paellas de pescado y verduras, pescados azules y quesos fresco.

CARTA DE ALÉRGENOS



CRUSTÁCEOS



LECHE



SÉSAMO



SULFITO



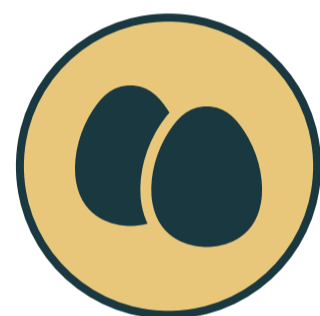
FRUTOS SECOS



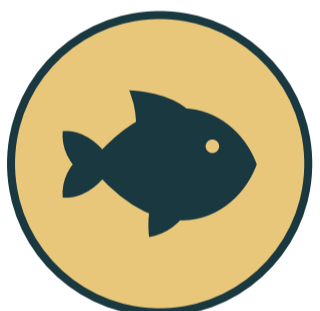
SOJA



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



CRUSTÁCEOS



MOSTAZA



APIO

Volver al inicio

Y si prefieres a domicilio,
¡te lo llevamos a casa!



Glovo[?]

deliveroo

Uber Eats

JUST EAT

o pásate a recoger tu pedido

C/ Doctor Pedro De Castro, 1 - Sevilla

954 41 87 60 / 661 07 26 88

¿Pensando en celebrar un evento?

¡Pregúntanos sin compromiso!

954 41 87 60 / 661 07 26 88

¡Síguenos en nuestras redes sociales
y déjanos una reseña!



www.restaurantesanmarcosevilla.com



SAN MARCO

PLAZA DE ESPAÑA

cocina italiana y mediterránea

SEVILLA 1994