



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€
Heineken 33cl	3,00€
Cerveza	2,25€
Cerveza XL	3,75€
Peroni	3,50€
Cruzcampo especial	3,50€
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€
	2,75€
	12,00€

Volver al inicio

PARA COMENZAR

Pan de ajo con queso fundido	 		4,75€
Jamón de jabugo		9,50€	18,00€
Surtido de quesos			14,50€
Gorgonzola, parmesano, elemental, manchego y mozzarella			
Surtido de ahumados			14,50€
Surtido de charcutería italiana			13,50€
Bresaola della Valtellina			11,00€
Ternera curada con aceite de oliva y limón			
Parrillada de verduras			10,50€
Bolsita de queso y gambas	  		3,50€
Bolsita de queso y bacon	 		3,50€
Bolsita de roquefort y nueces	  		3,50€
Croquetas de ibérico 2 U			3,50€
Croquetas de cocido 2 U			3,50€
Croquetas de Gambon			3,50€
Croquetas de arroz negro con alioli			3,50€
Surtido de croquetas 8 U			12,00€
Gazpacho			5,50€
Salmorejo a la cordobesa	 		6,50€

ENSALADAS






Ensalada de aguacates y langostinos con salsa rosa		8,50€	14,50€
Ensalada de ricca al gorgonzola		7,00€	10,90€
Endibia, palmito, lechuga y maíz			
Ensalada caprichosa	 		8,50€
Lechuga, tomate, huevo, atún, zanahoria, lombarda y aceitunas			
Ensalada de queso de cabra templado con vinagreta de miel y pasas	 	7,75€	11,50€
Burrata puliese artesanal con tomate, salsa al pesto y vinagre balsámico			14,00€
Ensalada de pollo y salsa rosa		7,00€	10,90€
Ensalada César		7,00€	10,90€
Pollo, bacon, parmesano y salsa césar			

Volver al inicio












CARPACCIO

Harry's Bar 	7,50€	11,50€
Ternera y parmesano		
Salmón al perfume de albahaca 	7,50€	11,50€
Pato con setas confitadas y alcachofas		11,50€

PATÉS Y REVUELTOS

Terrine de foie con peras al Pedro Ximenez		17,00€
Surtido patés caseros 	10,00€	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   		10,50€
Crespelle salmón y langostinos gratinados   		12,95€
Lasagna Bolognesa  		10,50€
Carne y tomate		
Crespelle de la Nona 		9,95€
Macarrones gratinados con carne y tomate  		9,95€

RISSOTO

Al funghi mixto (setas) 		11,95€
Arroz meloso con langostinos caramelizados   		13,75€
Risotto de boletus, magret y foie de Pato		14,50€
Setas, pechuga y foie de pato		

PASTAS

Spaghetti



Fetuccines



Parpadelle



Macarrones



Gnocchi



Tortelloni gigante
ricota y espinaca



+0,75€

Tortellinis Carne



+0,75€

Fagotti



+0,75€

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

SUGERENCIAS DEL CHEF

Raviolis de queso y espinacas San Marco	 	10,50€
Nata, gorgonzola, tomate y albahaca		
Raviolis de queso y espinacas malteses	 	10,50€
Espinacas a la crema		
Raviolis de queso y espinacas panna e prosciutto	 	10,50€
Nata y jamón		
Raviolis de queso y espinacas al pesto	  	10,50€
Nata, albahaca y piñones		
Tortelinis de carne a la bolognese		9,95€
Carne y tomate		
Tortelinis de carne al boscaiola	 	9,95€
Nata, jamón, guisantes y champiñones		
Spaghettilis nero di sepia con gulas y langostinos		13,50€
  		
¡Nuevo! Fagotti formaggio e pera a la crema de tartufo		12,50€
	 	9,75€
Spaguetti Carbonara		9,75€
Parpadelle Amatriciana		

Volver al inicio

PIZZAS

Margarita  	9,00€
Tomate, mozzarella y orégano	
Fiorentina  	11,00€
Tomate, mozzarella fresca, rucola, parmesano y cherry	
Napolitana   	9,75€
Tomate, mozzarella, orégano y anchoas	
Prosciutto  	9,75€
Tomate, mozzarella, orégano y jamón	
Siciliana    	9,75€
Tomate, mozzarella, orégano, anchoas, jamón y huevo	
San Marco   	9,75€
Tomate, mozzarella, orégano, champiñones, jamón y huevo	
Tonnara   	9,75€
Tomate, mozzarella, orégano, atún y cebolla	
Cuatro estaciones  	9,75€
Tomate, mozzarella, orégano, berenjenas, jamón, champiñones y alcachofas	
Tres quesos  	9,75€
Tomate, mozzarella, orégano, gorgonzola y gruyere	
Primavera  	9,75€
Tomate, mozzarella, orégano, calabacín, berenjenas, pimientos y cebolla	
Occhi di blue   	9,75€
Tomate, mozzarella, orégano, huevo y bacon	
Diavola  	9,75€
Tomate, mozzarella y salame picante	
Calzone   	11,00€
Tomate, mozzarella, orégano, jamón serrano, champiñones y huevo	
Bella Mariana    	12,00€
Tomate, mozzarella, orégano, almejas, mejillones y gambas	
Blanca   	12,00€
Nata, mozzarella, salmón y eneldo	
Nueva Pizza a la crema de trufa y Bacon	
Tartufo e Guanciale	12,00€
INGREDIENTE EXTRA	0,50€
Grisinni	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 🍷 🐟	13,50€
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 🌾	16,50€
Nuevo Entrecotte de buey a la parrilla con sal maldon 🍷 🍷	18,50€
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

Tarta de chocolate	  	4,95€
Tarta de limón	  	4,95€
Profiteroles con chocolate caliente	  	4,95€
Tiramisú	  	5,25€
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€

INFUSIONES

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

	COPA	1/2	BOTELLA
Ederra	3,50€	10,00€	15,50€

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.

Marqués de Ariezno

11,50€ 20,00€

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.

Muga

26,00€

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.

Cune 3° año

11,50€ 20,00€

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

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

Opere 27 Tinto

13,00€

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.

RESERVA

Viña Ardanza

48,00€

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.

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.

Árabe 16,00€

VINOS ROSADOS

COPA 1/2 BOTELLA

Rosado de Casta 15,00€

Bodegas Torres

Nota de cata: bonito color cereza sobre suaves fondos amaratados. 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.

Peñascal 15,00€

Mateus Rose 15,00€

Volver al inicio

CARTA DE ALÉRGENOS



CRUSTÁCEOS



LECHE



SÉSAMO



SULFITO



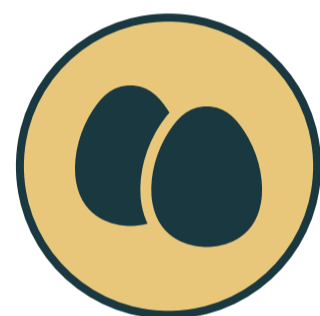
FRUTOS SECOS



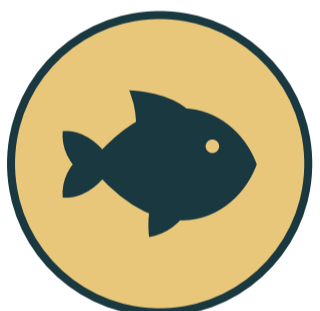
SOJA



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