

Carta



SAN MARCO
PLAZA DE ESPAÑA

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	2,60€
Refresco 35 cl	2,60€
Nestea / Aquarius	2,60€
Heineken 33cl	3,00€
Cerveza	2,25€
Cerveza XL	4,25€
Cruzcampo especial	3,50€
Zumos embotellados	2,25€
Zumo de naranja natural	3,00€
Jarra de sangría	13,50€
Copa de sangría	4,50€
Tinto de verano	2,50€
Copa vino blanco de la casa Verdejo	2,75€
Copa vino blanco Fragata Semidulce	2,75€
Copa Novio Perfecto	3,50€
Copa Rioja de la casa	3,00€
Copa Ederra, Crianza	4,00€
Copa Ribera del Duero de la casa	3,75€
Copa Rosado de la casa	2,50€
Copa manzanilla	2,50€
Copa vino oloroso	3,75€
Copa Pedro Ximenez	4,00€
Copa Cava	4,00€
Botella 1/4 Cune, Rioja	6,00€
Botella Blanco Fragata	15,00€
Botella Tinto Ederra	17,50€
Botella Novio Perfecto Blanco, semidulce	19,00€
Copa Moscato Amatista Blanco	2,75€
Botella Moscato Amatista Blanco	12,00€

PARA COMENZAR

Pan de ajo con queso fundido	 	4,75€
Jamón de jabugo	9,50€	18,00€
Surtido de ahumados		16,50€
Surtido de charcutería italiana		15,50€
Bresaola della Valtellina		12,00€
<i>Ternera curada con aceite de oliva y limón</i>		
Parrillada de verduras		11,50€
Bolsita de queso y gambas	  	3,95€
Bolsita de queso y bacon	 	3,95€
Bolsita de roquefort y nueces	  	3,95€
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€
Salmorejo a la cordobesa	 	7,50€

ENSALADAS

Ensalada de aguacates y langostinos con salsa rosa		8,50€	14,50€
Ensalada de ricca al gorgonzola		8,00€	11,90€
<i>Endibia, palmito, lechuga y maíz</i>			
Ensalada caprichosa	 		9,95€
<i>Lechuga, tomate, huevo, atún, zanahoria, lombarda y aceitunas</i>			
Ensalada de queso de cabra templado con vinagreta de miel y pasas	 	9,00€	12,75€
Burrata puliese artesanal con tomate, salsa al pesto y vinagre balsámico			14,00€
Ensalada de pollo y salsa rosa		8,00€	11,95€
Ensalada César		8,00€	11,95€
<i>Pollo, bacon, parmesano y salsa césar</i>			

Volver al inicio

CARPACCIO

Harry's Bar 🍷 Ternera y parmesano	8,50€	12,50€
Salmón al perfume de albahaca 🐟	8,50€	12,50€
Pato con setas confitadas y alcachofas		11,50€

PATÉS Y REVUELTOS

Terrine de foie con peras al Pedro Ximenez		20,00€
Surtido patés caseros 🍷	10,00€	11,95€
Mousse de higaditos ave al Armagnac		8,50€
Revuelto de salmón con ajos tiernos 🐟 🍷		12,50€
Revuelto de bacalao y patata 🐟 🍷		13,50€

NUESTRAS CAZUELAS ELABORADAS

Berenjenas gratinadas con gambas y jamón a la crema 🦀 🌾 🍷		11,95€
Crespelle salmón y langostinos gratinados 🦀 🌾 🐟		13,95€
Lasagna Bolognesa 🌾 🍷 Carne y tomate		10,50€
Crespelle de la Nona 🌾		10,50€
Macarrones gratinados con carne y toma 🌾 🍷		10,50€

RISSOTO

Al funghi mixto (setas) 🍷		11,95€
Arroz meloso con langostinos caramelizados 🦀 🍷 🔑		15,00€
Risotto de boletus, magret y foie de Pato Setas, pechuga y foie de pato		15,50€

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    

12,50€

Bucaniera  

Anchoas, aceitunas, tomate, ajo y perejil

9,75€

Primavera 

Verduras frescas

9,75€

San Marco   

Nata, gorgonzola, tomate y albahaca

9,50€

Aglio 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 🌾 🐟 🦀	12,95€
Calamares, gambas, mejillones, langostinos y tomate	
Mare e Monti 🦀 🌾 🍷	12,95€
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 Mar 🌾 🍷	11,50€
Nata, gorgonzola, tomate y albahaca	
Raviolis de queso y espinacas maltes 🌾 🍷	11,50€
Espinacas a la crema	
Raviolis de queso y espinacas panna e prosciutto 🌾 🍷	11,50€
Nata y jamón	
Raviolis de queso y espinacas al pes 🌾 🍷 🍷	11,50€
Nata, albahaca y piñones	
Tortelinis de carne a la bolognes 🌾	10,50€
Carne y tomate	
Tortelinis de carne al boscaiolo 🌾 🍷	10,50€
Nata, jamón, guisantes y champiñones	
Spaghettis nero di sepia con gulas y langostinos	14,50€
🌾 🐟 🦀	
¡Nuevo! Fagotti formaggio e pera a la crema de tartufo	14,50€
Spaguetti Carbonara 🌾 🍷	9,75€
Parpadelle Amatriciana	9,75€

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   	10,00€
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  	10,00€
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  	10,00€
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	13,50€
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 🍷 🐟	14,50€
Hojaldre templado de salmón a la crema 🌾 🦀 🍷	14,50€
Bacalao a la parrilla con ajos confitados y pimientos del piquillo 🐟	19,50€
Salmón a la vinagreta de anchoas, aceitunas negras y pepinillos 🐟	14,00€
Tartar de atún 🐟 🍷 Especialidad de la casa a base de atún rojo macerado al momento y a su gusto	24,00€

CARNES

Magret de pato braseado	14,50€
Escalope de ibérico a la milanesa 🌾	12,50€
Escalopines de ibérico al gorgonzola 🍷	13,50€
Escalopines de ibérico al vino Marsala	13,50€
Escalopines de ibérico a la pimienta verde 🍷	13,50€
Pularda a la crema de pasas 🍷	14,00€
Cordero miel con ciruelas, pasas y couscous 🌾	20,00€
Nuevo Entrecote de buey a la parrilla con sal maldon 🍷 🍷	19,50€
Solomillo de ternera al Pedro Ximenez y foie	21,50€
Steak Tartar Especialidad de la casa a base de solomillo de ternera macerado al momento y a su gusto	24,00€

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 turró		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		3,00€
<i>Deliciosa infusión de frutos del bosque deshidratados. Ideal para tomar frío o caliente. No contiene té.</i>		
Rooibos de vainilla		3,00€
<i>Deliciosa mezcla de rooibos con un exquisito sabor a vainilla. Ayuda de manera natural a relajarte. No contiene té.</i>		
Té blanco de mandarina y canela		3,00€
<i>Delicada infusión de té blanco con mandarina y ligero toque de canela.</i>		
Té negro pakistaní		3,00€
<i>Intenso sabor a especias, con cardamomo, canela y vainilla. Maravilloso coronado con un toque de leche.</i>		
Té rojo pu erh con naranja y limón		3,00€
<i>Ponte en marcha mientras disfrutas de una infusión cítrica</i>		
Té verde con hierba buena		3,00€
<i>Típico de los países árabes, se suele tomar caliente y muy endulzado</i>		
Otras infusiones		4,25€

CAFÉS

Café	2,50€
Capuccino	3,00€
Café toscano con licor de Zambuca	6,00€
Café mono con anís	6,00€
Café irlandés	6,00€

NUESTROS

Vinos

Una selección exquisita
de vinos para que
acompañen tus comidas.



VINOS TINTOS

RIOJA

	COPA	1/2	BOTELLA
Ederra	4,00€	10,00€	17,00€

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

22,00€

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

38,00€

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

15,00€

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

52,00€

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

35,00€

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

23,00€

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

68,00€

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

21,00€

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.

Tinto Pesquera crianza 2018 Ribera del Duero

45,00€

Nota de cata: color cereza con ribetes violáceo, presenta en nariz fruta roja madura con toques de lavanda y violetas, notas balsámica y especias. Boca: Vino amplio, con acidez marcada que mantiene la persistencia en boca recordando frutas rojas y especiados.

Volver al inicio

VINOS BLANCOS

	COPA	1/2	BOTELLA
Fragata Sevilla 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.	3,00€		15,00€
Monopole 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.		12,50€	18,00€
Viña Sol 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.		10,00€	15,00€
Marques de Cáceres Bodegas Unión Viti-vinicola SA Cenicero Rioja Seco Nota de Cata: blanco Seco de uva Viura, fresca y vivacidad con toques florales y minerales.			17,00€
El Novio Perfecto 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.	3,50€		19,00€
Protos Bodega Protos 100% Verdejo D.O Rueda Seco Es un vino con gran intensidad aromática, fresco, sabroso, complejo y elegante.			17,00€
Árabe			16,00€

Volver al inicio

Mocato MIA 15,00€

Canal Nubida 15,00€

Proseco Blanco Benjamín 7,00€

VINOS ROSADOS

COPA 1/2 BOTELLA

Rosado de Casta 15,00€

Bodegas Torres

Nota de cata: bonito color cereza sobre suaves fondos amarillos. Aromas a flor de cereza 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 frescos.

Peñascal 15,00€

Mateus Rose 15,00€

Moscato MIA S semidulce 15,00€

René Barbier seco 13,00€

Proseco rosado 200 ml 7,00€

CAVAS

Segura viudas Reserva Heredad

30,00€

Fue creado para marcar estilo en el mundo de los espumosos de alta gama. Lo elaboramos con el objetivo de ofrecer un cava elegante y versátil. Para ello seleccionamos sólo los mejores vinos de cada cosecha que posteriormente envejecerán en botella en contacto con sus lías durante más de 24 meses. La crianza termina cuando el experto le da el toque mágico a cada botella con el “poignettage”, giro de muñeca que intensifica el contacto de las lías con el vino, dando así un bouquet más complejo.

Juve Camps Reserva Heredad

35,00€

Este Brut Nature es el emblema de Juvé & Camps. Elaborado con el mosto flor de las variedades tradicionales Macabeo, Xarello y Parellada, cultivadas en tres de las mejores fincas de la centenaria bodega del Penedès.

Moët de Chandon

75,00€

Volver al inicio

CARTA DE ALÉRGENOS



CRUSTÁCEOS



LECHE



SÉSAMO



SULFITO



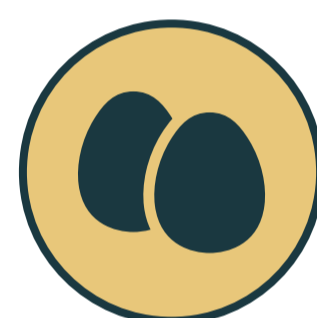
FRUTOS SECOS



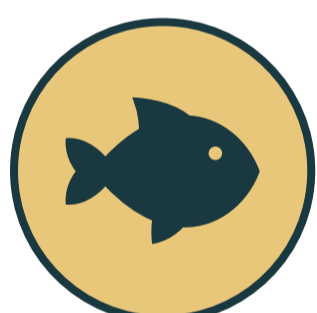
SOJA



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

