



**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	2,60€
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 gamba	  		3,95€
Bolsita de queso y bacor	 		3,95€
Bolsita de roquefort y nuece	  		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 gorgonzol		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 pasa	 	9,00€	12,75€
Burrata puliese artesanal con tomate, salsa al pesto y vinagre balsámico			14,00€
Ensalada de pollo y salsa ros		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



Tortellinis Carne



Fagotti



+0,75€

+0,75€

+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*

<b>Boscaiola</b> 🌾 🍷	9,75€
Nata, jamón, guisantes y champiñones	
<b>Al café de Paris</b> 🦀 🌾 🍷	9,75€
Nata, gambas y champiñones	
<b>Tre formaggi</b> 🌾 🍷	10,00€
Tres Quesos	
<b>Funghi</b> 🌾	10,00€
Setas	
<b>Marinaia</b> 🌾 🐟 🦀	12,95€
Calamares, gambas, mejillones, langostinos y tomate	
<b>Mare e Monti</b> 🦀 🌾 🍷	12,95€
Tomate, nata, langostinos, setas y calabacines	
<b>Cartoccio</b> 🌾 🍷	11,95€
Bolognesa, nata, jamón, champiñones y albahaca en papillote	

## SUGERENCIAS DEL CHEF

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

# PIZZAS

<b>Margarita</b>  	9,00€
Tomate, mozzarella y orégano	
<b>Fiorentina</b>  	11,00€
Tomate, mozzarella fresca, rucola, parmesano y cherry	
<b>Napolitana</b>   	9,75€
Tomate, mozzarella, orégano y anchoas	
<b>Prosciutto</b>  	9,75€
Tomate, mozzarella, orégano y jamón	
<b>Siciliana</b>    	9,75€
Tomate, mozzarella, orégano, anchoas, jamón y huevo	
<b>San Marco</b>   	10,00€
Tomate, mozzarella, orégano, champiñones, jamón y huevo	
<b>Tonnara</b>   	9,75€
Tomate, mozzarella, orégano, atún y cebolla	
<b>Cuatro estaciones</b>  	9,75€
Tomate, mozzarella, orégano, berenjenas, jamón, champiñones y alcachofas	
<b>Tres quesos</b>  	10,00€
Tomate, mozzarella, orégano, gorgonzola y gruyere	
<b>Primavera</b>  	9,75€
Tomate, mozzarella, orégano, calabacín, berenjenas, pimientos y cebolla	
<b>Occhi di blue</b>   	9,75€
Tomate, mozzarella, orégano, huevo y bacon	
<b>Diavola</b>  	10,00€
Tomate, mozzarella y salame picante	
<b>Calzone</b>   	11,00€
Tomate, mozzarella, orégano, jamón serrano, champiñones y huevo	
<b>Bella Mariana</b>    	12,00€
Tomate, mozzarella, orégano, almejas, mejillones y gambas	
<b>Blanca</b>   	12,00€
Nata, mozzarella, salmón y eneldo	
<b>Nueva Pizza a la crema de trufa y Bacon</b>	
Tartufo e Guanciale	13,50€
<b>INGREDIENTE EXTRA</b>	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 pepinillo 🐟	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 pasa 🍷	14,00€
Cordero miel con ciruelas, pasas y couscous 🌾	17,50€
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€
<b>Dos sabores</b>		
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 y cuerno de gacela relleno de almendra		4,25€
<i>Típico de los países árabes, se suele tomar caliente y muy endulzado</i>		
Otras infusiones		

*Volver al inicio*

## 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  
acompañar tus comidas



# 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

4,00€

10,00€

17,00€

### Marqués de Ariezno

Bodegas M. de Ariezno. 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.

22,00€

### 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.

34,00€

### 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.

15,00€

## 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, nuez de coco, canela, tabaco y cuero. En boca luminoso de paso marcado, con taninos envolventes y sedosos. Uno de los vinos más emblemáticos de Rioja.

52,00€

*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
<b>Fragata Sevilla</b> 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.	2,75€		13,00€
<b>Monopole</b> 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.		10,50€	16,50€
<b>Viña Sol</b> 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€
<b>Marques de Cáceres</b> Bodegas Unión Viti-vinicola SA Cenicero Rioja Seco Nota de Cata: blanco Seco de uva Viura, fresca y vivacidad con toques florales y minerales.			15,00€
<b>Castillo San Diego</b> 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.		10,00€	14,00€
<b>El Novio Perfecto</b> 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€

*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 amarillos. Aromas a florados 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€

*Volver al inicio*



# CARTA DE ALÉRGENOS



CRUSTÁCEOS



LECHE



SÉSAMO



SULFITO



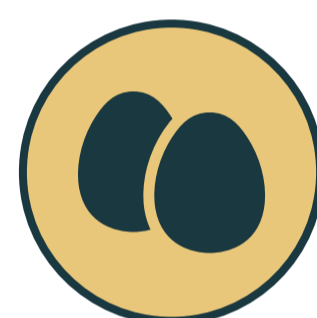
FRUTOS SECOS



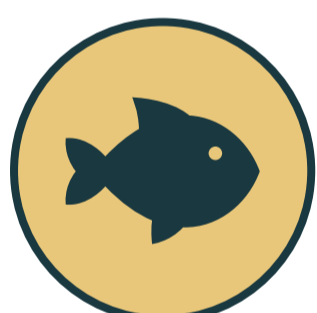
SOJA



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



CRUSTÁCEOS



MOSTAZA



APIO

*Volver al inicio*

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



Glovo<sup>?</sup>

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](http://www.restaurantesanmarcosevilla.com)



**SAN MARCO**

PLAZA DE ESPAÑA

cocina italiana y mediterránea

SEVILLA 1994