

Carta



SAN MARCO

PLAZA DE ESPAÑA

cocina italiana y mediterránea

SEVILLA 1994

BEBIDAS



























Agua montepino azul 100 cl	3,00€
Agua montepino azul 50 cl	2,00€
Casera	2,60€
Refresco, Nestea, Aquarius	2,75€
Zumos embotellados	2,25€
Zumo de naranja natural	3,00€
Jarra de sangría	15,00€
Copa de sangría	4,50€
Tinto de verano	2,50€
Copa vino blanco de la casa	2,75€

Cervezas

Heineken/Heineken 0'0 33cl	3,00€
Cerveza de barril 33cl	2,40€
Cerveza de barril XL	4,25€
Cruzcampo especial	3,00€
Cerveza sin gluten	2,75€
Águila sin filtrar	3,00€
Radler	2,75€
Amstel 0'0	2,75€

Copa vino blanco de la casa Verdejo	3,00€
Copa vino blanco Fragata Semidulce	3,00€
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	19,00€
Blanco, semidulce	2,75€
Copa Moscato Amatista Blanco	2,75€
Botella Moscato Amatista Blanco	12,00€

PARA COMENZAR

Pan de ajo con queso fundido  		4,95€
Jamón de jabugo	14,50€	21,50€
Surtido de ahumados 		16,50€
Surtido de charcutería italiana		16,50€
Bresaola della Valtellina		14,00€
<i>Ternera curada con aceite de oliva y limón</i>		
Parrillada de verduras		11,50€
Bolsita de queso y gambas   		4,25€
Bolsita de queso y bacon  		4,25€
Bolsita de roquefort y nueces   		4,25€
Croquetas de ibérico 2uds.   		3,80€
Croquetas de cocido 2uds.   		3,80€
Croquetas de Gambon 2uds.    		3,80€
Croquetas de arroz negro con alioli 2uds.   		4,50€
Surtido de croquetas 8 U		14,00€
Salmorejo a la cordobesa  		7,50€


ENSALADAS

Ensalada de aguacates y langostinos con salsa rosa 	10,50€	14,50€
Ensalada de ricca al gorgonzola  <i>Endibia, palmito, lechuga y maíz</i>	9,50€	12,90€
Ensalada caprichosa   <i>Lechuga, tomate, huevo, atún, zanahoria, lombarda y aceitunas</i>		10,00€
Ensalada de queso de cabra templado con vinagreta de miel y pasas  	10,00€	13,75€
Burrata puliese artesanal con tomate, salsa al pesto y vinagre balsámico 		14,00€
Ensalada de pollo y salsa rosa 	10,00€	12,95€
Ensalada César  <i>Pollo, bacon, parmesano y salsa césar</i>	10,00€	12,95€












CARPACCIO

Harry's Bar 	10,00€	13,50€
Ternera y parmesano		
Salmón al perfume de albahaca 	10,00€	13,00€
Pato con setas confitadas y alcachofas		13,00€





PATÉS Y REVUELTOS

Terrine de foie con peras al Pedro Ximenez	14,50€	21,00€
Surtido patés caseros 		11,95€
Mousse de higaditos ave al Armagnac		9,50€
Revuelto de salmón con ajos tiernos  		13,50€
Revuelto de bacalao y patatas  		14,50€

NUESTRAS CAZUELAS ELABORADAS

Berenjenas gratinadas con gambas y jamón a la crema   		12,95€
Crespelle salmón y langostinos gratinados   		13,95€
Lasagna Bolognesa  		12,50€
Carne y tomate		
Crespelle de la Nona 		10,50€
Macarrones gratinados con carne y tomate  		10,50€

RISSOTO

Al funghi mixto (setas y parmesano) 		11,95€
Arroz meloso con langostinos caramelizados   		15,50€
Risotto de boletus, magret y foie de Pato		16,50€
Setas, pechuga y foie de pato		

PASTAS

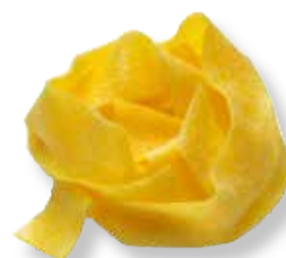
Spaghetti



Fetuccines



Parpadelle



Gnocchi



Macarrones



SALSAS A ELEGIR

Pesto 🌾 🥫 🌿 10,00€

Albahaca y parmesano

Napolitana 🌿 9,50€

Tomate

Bolognesa 🌿 10,00€

Carne picada y tomate

Carbonara 🌿 🥚 🥫 10,50€

Nata, huevo y bacon

Malteses 🌿 🥫 10,00€

Espinacas a la crema

Panna e Prosciutto 🌿 🥫 10,50€

Nata y jamón york

Acciuga 🌿 🐟 10,50€

Anchoas, ajo y perejil

Salmón y Caviar 🌿 🐟 🦀 🥫 14,00€

Bucaniera 🌿 🐟 10,50€

Anchoas, aceitunas, tomate, ajo y perejil

Primavera 🌿 10,50€

Verduras frescas

San Marco 🌿 🥫 🌿 10,50€

Nata, gorgonzola, tomate y albahaca

Aglie e Olio 🌿 9,50€

Ajo, aceite, guindilla y perejil

Alfredo 🌿 🥚 🥫 10,50€

















Huevo, parmesano y nata

Amatriciana 🌿 10,50€

Tomate, bacon y albahaca

Al gorgonzola 🌿 🥫 10,50€

Queso azul y nata

Boscaiola  	10,00€
Nata, jamón, guisantes y champiñones	
Al café de Paris   	10,00€
Nata, gambas y champiñones	
Tre formaggi  	10,50€
Tres Quesos	
Funghi 	11,00€
Setas	
Marinaia   	13,95€
Calamares, gambas, mejillones, langostinos y tomate	
Mare e Monti   	13,95€
Tomate, nata, langostinos, setas y calabacines	
Cartoccio  	12,95€
Bolognesa, nata, jamón, champiñones y albahaca en papillote	

SUGERENCIAS DEL CHEF

Raviolis de queso y espinacas San Marco  	12,50€
Nata, gorgonzola, tomate y albahaca	
Raviolis de queso y espinacas malteses  	12,50€
Espinacas a la crema	
Raviolis de queso y espinacas panna e prosciutto  	12,50€
Nata y jamón	
Raviolis de queso y espinacas al pesto   	12,50€
Nata, albahaca y piñones	
Tortelinis de carne al boscaiola  	11,00€
Nata, jamón, guisantes y champiñones	
nuevo! Spaghettis nero di sepia con gulas y langostinos   	16,50€
nuevo! Fagotti formaggio e pera a la crema de tartufo	15,50€
Parpadelle Amatriciana	10,00€

PIZZAS

Margarita  	10,00€
Tomate, mozzarella y orégano	
Fiorentina  	12,00€
Tomate, mozzarella fresca, rucola, parmesano y cherry	
Napolitana   	11,00€
Tomate, mozzarella, orégano y anchoas	
Prosciutto  	10,00€
Tomate, mozzarella, orégano y jamón	
Siciliana    	11,00€
Tomate, mozzarella, orégano, anchoas, jamón y huevo	
San Marco   	11,00€
Tomate, mozzarella, orégano, champiñones, jamón y huevo	
Tonnara   	10,75€
Tomate, mozzarella, orégano, atún y cebolla	
Cuatro estaciones  	10,75€
Tomate, mozzarella, orégano, berenjenas, jamón, champiñones y alcachofas	
Tres quesos  	11,00€
Tomate, mozzarella, orégano, gorgonzola y gruyere	
Primavera  	10,75€
Tomate, mozzarella, orégano, calabacín, berenjenas, pimientos y cebolla	
Occhi di blue   	10,50€
Tomate, mozzarella, orégano, huevo y bacon	
Diavola  	10,00€
Tomate, mozzarella y salame picante	
Calzone   	12,00€
Tomate, mozzarella, orégano, jamón serrano, champiñones y huevo	
Bella Mariana    	12,00€
Tomate, mozzarella, orégano, almejas, mejillones y gambas	
Blanca   	13,00€
Nata, mozzarella, salmón y eneldo	
Nueva Pizza a la crema de trufa y Bacon	13,50€
Tartufo e Guanciale	

INGREDIENTE EXTRA	0,50€
Grisinni	0,50€

PESCADOS

Atún rojo a la cordobesa con salmorejo y verduras 🌾 🐟 20,00€

Lomos de dorada a la espalda con ajos confitados 🐟 16,00€

Salmón sobre su lecho de espinacas con crema de setas 🍷 🐟 15,50€

Hojaldre templado de salmón a la crema 🌾 🦀 🍷 15,50€

Bacalao a la parrilla con ajos confitados y pimientos del piquillo 🐟 20,50€

Salmón a la vinagreta de anchoas, aceitunas negras y pepinillos 🐟 15,50€

Especialidad de la casa

Tartar de atún 🐟 🍷 24,00€

Especialidad de la casa a base de atún rojo macerado al momento y a su gusto.

CARNES

Magret de pato braseado 15,50€

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 🍷 15,00€

Cordero miel con ciruelas, pasas y couscous 🌾 21,00€

nuevo! Entrecote de buey a la parrilla con sal maldon 🍷 🍷 20,00€




























Solomillo de ternera al Pedro Ximenez y foie 23,50€

Especialidad de la casa

Steak Tartar 24,00€

Especialidad de la casa a base de solomillo de ternera macerado al momento y a su gusto.

NUESTROS POSTRES

Sorbete de limón	  	4,50€
Tarta de chocolate	  	4,50€
Tarta de limón	  	4,95€
Profiteroles con chocolate caliente	  	4,95€
Tiramisú	  	5,25€
Helado de chocolate, vainilla, fresa o turrón		4,95€
<i>Dos sabores</i>		
Flan casero	  	4,50€
Hojaldre de frutas con crema inglesa	  	6,25€
Barbaroise de chocolate blanco	 	4,95€
Macedonia de frutas		4,50€
Crepe veneciana con helado de vainilla, nata y chocolate	  	6,25€

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		4,25€
<i>Típico de los países árabes, se suele tomar caliente y muy endulzado</i>		
Otras infusiones		2,50€

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.

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.	

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.			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.			19,60€
Protos Bodega Protos 100% Verdejo D.O Rueda Seco Es un vino con gran intensidad aromática, fresco, sabroso, complejo y elegante.			17,00€
Árabe			17,00€

Moscato MIA frisante 15,00€

Canal Nubida 15,00€

Proseco Blanco Benjamín (botella 20cl) 7,00€

VINOS ROSADOS

COPA 1/2 BOTELLA

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 frisante 15,00€

Mateus Rose (Portugal) 15,00€

Moscato MIAS 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

85,00€

CARTA DE ALÉRGENOS



CRUSTÁCEOS



CRUSTÁCEOS



SÉSAMO



MOSTAZA



FRUTOS SECOS



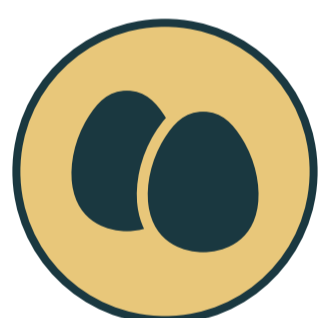
APIO



GLUTEN



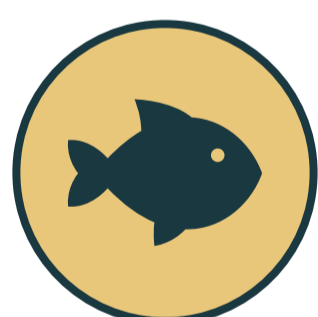
LECHE



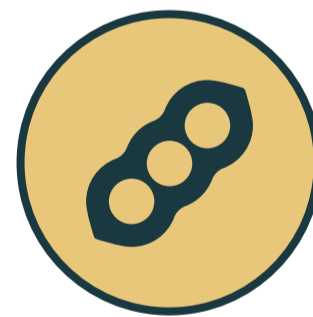
HUEVO



SULFITO



PESCADO



SOJA

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

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

