
ALIMENTANDO SUS SONRISAS



PECHUGA DE POLLO EMPANADA

HAMBURGUESA DE POLLO
Con queso.

NUGGETS DE POLLO

PASTA CON TOMATE

Plato. 6.80€



** Todos los menús infantiles irán acompañados de patatas fritas excepto la pasta.*

ADEREZO

TAPAS

¿Dónde
encontrarnos?

Av. Médicos sin Fronteras, 15. 41020 Sevilla
854 719 475
SEVILLA ESTE

C/Presidente Cárdenas, 10. 41013 Sevilla
955 355 763
EL PORVENIR

Av. Paseo Europa, 26. 41012 Sevilla
854 757 155
LOS BERMEJALES

PRÓXIMA APERTURA
Av. Del Olivar 16, 41940 Sevilla
TOMARES

Búscanos en las
Redes Sociales



#ADEREZOTAPAS
WWW.ADEREZOTAPAS.ES

También nos puedes visitar en:

GANACHE
CRÈME

aTunera
- chocolate artesano -



ADEREZO

TAPAS



EMPIEZA CON BUEN PICO



QUESO VIEJO DE ZAMORA
Tapa. 3.50€ Plato. 8.00€

ACEITUNAS
Tapa. 1.50€

**ENSALADA
DE ESPINACAS**

Fritas con queso de cabra, nueces y aderezo japonés.
Media. 6.00€ Plato. 8.80€

ENSALADILLA DE PULPO
Tapa. 3.60€ Plato. 8.80€

ENSALADILLA DEL CHEF
Tapa. 3.60€ Plato. 8.80€

PAPAS BRAVAS
Con nuestra salsa casera.
Tapa. 3.50€ Plato. 8.00€

**HUEVOS ROTOS CON JAMÓN
IBÉRICO**
Plato. 9.80€

**HUEVOS ROTOS CON GULAS
AL AJILLO**
Plato. 9.80€

CAPIROTES DE LANGOSTINOS
Con mayonesa de albahaca.
Tapa. 3.60€ Plato. 8.50€

POLLO CAJÚN
Con mayonesa de soja.
Tapa. 3.50€ Plato. 8.00€

TALEGUILLA
De queso de cabra con confitura de
tomate.
Tapa. 3.30€

CROQUETAS DE BOLETUS
Con alioli de ajo negro.
Tapa. 3.80€ Plato. 8.80€

CROQUETAS DE CECINA
Tapa. 3.80€ Plato. 8.80€

**SARDINA SOBRE TORTA
DE ARROZ**

Torta de arroz con queso parmesano,
trufa y setas. Crema de queso con
guacamole, alga wakame, sardina en
vinagre y salsa de tomate terminado
con ralladura de lima.
Unidad. 3.80€

ANCHOA DEL CANTÁBRICO "00"
Anchoa del cantábrico sobre pan
tramezino y relish de aceituna negra
Kalamata.
2 Unidades. 5.60€

GYOZAS DE LANGOSTINOS
Gyozas de langostinos crujiente
acompañada de salsa de pimiento del
piquillo y crema de langosta.
Tapa. 4.00€ Plato. 9.50€

TACO CARNITAS
Código de cerdo guisado en su propia
grasa al estilo MICHOACÁN,
acompañado de guacamole y salsa
guasacaca.
2 Unidades. 7.50€

GAMBAS DE CRISTAL

Ligeramente fritas sobre guacamole, cherrys sicilianos en aceite y huevo
a baja temperatura.
Plato. 12.50€

*¡El secreto
de comer bien!*

CONFESIONES DEL CHEF



**TORTA INÉS ROSALES CON
MORCILLA WAGYU**
Compota de pimientos asados,
morcilla de arroz wagyu ligeramente
frita, tomate seco italiano en aceite y
crujiente de cebolla.
Plato. 8.00€

**TORTA INÉS ROSALES CON
SALMÓN AHUMADO Y MANGO**
Crema de queso con guacamole,
canónigos, gulas al ajillo, dados de
salmón ahumado, mango y pasas
sultanas.
Plato. 8.50€

RAVIOLI CRUJIENTE
De cordero al romero.
Tapa. 3.80€ Plato. 9.50€

**CANELÓN DE CARRILLERA
DE TERNERA**
Con queso IDIAZÁBAL y salsa al PX.
Tapa. 3.60€ Plato. 7.20€

**CANELÓN DE ESPINACAS Y
QUESO AZUL**
Con pasas, piñones y salsa de queso azul.
Tapa. 3.60€ Plato. 7.20€

BRIOCHE TORERO
Brioche de cola de toro con salsa bull's.
Tapa. 4.20€

**MINI BURGUER DE BUEY
MADURADO**
Con cebolla caramelizada, mayonesa de
soja y polvo de KIKOS.
4.30€

**CAZUELA DE GAMBONES
Y PULPO AL AJILLO**

Con espárragos trigueros, salsa chili thay y toque de manzanilla Papirusa.
Plato. 12.50€

**RISOTTO CUATRO QUESOS CON
CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO**
Plato. 10.50€

**RISOTTO DE BOLETUS Y
LANGOSTINOS**
Plato. 11.00€

**TARTAR DE ATÚN ROJO SALVAJE
DE ALMADRABA**
Marinado con caviar de limón y
rejilla de aguacate.
Plato. 15.00€

**TATAKI DE ATÚN ROJO SALVAJE
DE ALMADRABA**
Sobre Chutney de Kumquat y
mango.
Tapa. 4.80€ Plato. 15.50€

SAMOSAS DE POLLO AL CURRY
Empanadillas japonesas rellenas de
pollo al curry acompañado de
nuestras salsa de mostaza.
Tapa. 3.50€ Plato. 9.00€

PAN BAO CON COCHINITA PIBIL
Cochinita Pibil es un guiso originario
de la PENINSULA de
YUCATAN, basado en carne de
cerdo adobada en ACHIOTE,
envuelta en hoja de plátano y cocida
en horno de tierra. Lo acompañamos
en su interior con hoja de espinaca
crujiente, cebolla morada y lasca de
parmesano.
Tapa. 4.20€

*Si sabes lo que
es realmente bueno
prueba nuestros platos
a la brasa...*

TE DAMOS LA BRASA



RIBEYE STEAK SELECCIÓN ORIGEN
Corte de carne de 8 costillas sin hueso, sin
tapa y pulido de grasa exterior.
Maduración Dry Aged +45 días.
Piezas de corte aproximado 250gr/300gr.
(al peso).
7.00€/100gr.

CHULETÓN DE VACA VELLA MARELA
Corte de lomo alto completo con tapa
pulida y perfilada.
Maduración Dry Aged +45 días.
Piezas entre 600gr/700gr y 1Kg. (al peso).
7.50€/100gr.

SOLOMILLO DE VACA VELLA MARELA
Maduración Dry Aged +30 días.
Piezas de corte aproximado. 230gr/280gr.
(al peso).
7.00€/100gr.

VACÍO DE WAGYU

¡Para chuparse los dedos!

Nuestra carne más excelente, originaria de Japón de la ciudad de Kōbe,
catalogada como la mejor carne del mundo. El vacío es una pieza que se
encuentra debajo del costillar y se caracteriza por tener una alta
infiltración y poseer gran potencia de sabor y ternura.
Corte mínimo aproximado de 300gr. (al peso).
7.80€/100gr.

*¡Una auténtica
delicia!*



ENTRE PANES

Pan Brioche



Elige tu carne

BUEY MADURADO
O
ABERDEEN ANGUS

SICILIANA

Canónigos, parmesano, tomate seco
siciliano en aceite y mayonesa de
pimentón ahumada.

13.80€

CANCÚN

Canónigos, guacamole, queso de
cabra, totopos y salsa de mango
con chipotle.

13.80€

LA TRAVIESA

Lechuga batavia, panceta curada, cheddar americano y salsa BBQ.
11.50€

*¡Una auténtica
delicia!*

* Pan y picos 1,20€/persona.

* No se acepta el consumo de productos del exterior.

* Todos los precios incluyen IVA. Solicite, si lo desea, el listado de alérgenos.