

MENÚ MENU

ESPACIO QUARENTENA: QUARENTENA 'S CORNER (canned fish)

Gilda de anchoa y piparra de Ibarra <i>Gilda: anchovy and pickled chili 4-12</i>	3.5€
Tosta de sardina ahumada sobre tartar de tomates sicilianos y mayo de lima <i>1-3-4</i>	5.5€
<i>Smoked sardine toast on sicilian tomato tartar and lime mayonnaise</i>	
Taqitos de salchichón 100% ibérico de bellota <i>Iberian salami 100% (130g) 1</i>	9€
Lomito 100% ibérico de bellota <i>Cured iberian pork shoulder (40g/80g) 1</i>	12/20€
Jamón 100% ibérico de bellota <i>Iberian ham 100% (50g/100g) 1</i>	14/24€
Tabla 'Café Santacruz' (Jamón 25g, lomito 30g, salchichón 60g, queso Boffard 80g).....	22€
<i>Charcuterie and cheese board "Café Santacruz" 1</i>	
Tabla de quesos nacionales con cabello de ángel.....	9/15€
<i>(Boffard 40g/80g, Oveja ahumado 40g/80g, Payoyo 45g/90g)</i>	
<i>National cheese board with sweet pumpkin 1-5-7-8</i>	

ENTRANTES STARTERS

Ensaladilla rusa con ventresca de atún en aceite picual <i>1-3-4-7</i>	5.5€/9.9€
<i>Russian salad with tuna belly in olive oil</i>	
Patatas aliñadas con vinagre de Jerez y melva canutera <i>4-12</i>	5.5€/9.9€
<i>Cold potatoes salad with Sherry vinegar and canned tuna</i>	
Salmorejo cordobés con taquitos de jamón ibérico 'Salmorejo' with iberian ham <i>1-3</i>	6.5€
Focaccia casera con queso, pesto de tomate seco y pepperoni <i>1-7-8-12</i>	9.9€
<i>Focaccia with cheese, sun-dried tomato pesto and pepperoni</i>	
Tomate aliñado con cebolleta, piparras y ventresca de bonito <i>4-12</i>	12€
<i>Tomatoes salad with spring onions, chili and bonito belly</i>	
Tartar de salmón con salsa de maracuyá <i>Salmon tartar with passion fruit sauce 4-6-11</i>	15€
Ensalada Caprese con burrata de búfala y pesto genovés <i>7-8-12</i>	16€
<i>Caprese salad with burrata cheese and green pesto</i>	
Alcachofa con salsa romesco <i>Artichoke with romesco sauce 8</i>	6.5€
Huevos rotos con patata, cebolla pochada, pimiento y jamón 100% ibérico <i>1-3</i>	18€
<i>Broken eggs with potato, caramelized onion, pepper and iberian ham</i>	
Sandwich de pastrami con rúcula y mayonesa de encurtidos <i>1-3-10</i>	12€
<i>Pastrami sandwich with arugula and pickle mayonnaise</i>	

FRITOS DEEP-FRIED

Patatas bravas "Bravas": french fries, spicy tomato sauce and alioli <i>1-3</i>	6.5€
Pimientos de Padrón con mayo picante <i>Small green peppers with spicy mayonnaise 1-3</i>	6.5€
Croquetas de puchero con hierbabuena <i>Stewed meat and mint croquettes 1-3-7</i>	6.9€
Croquetas de gambas al ajillo <i>Garlic shrimp croquettes 1-2-3-7</i>	6.9€
Croquetas de cecina de León <i>Croquettes with cured meat from León 1-3-7</i>	6.9€
Boquerones al limón <i>Anchovies macerated with lemon 1-4</i>	9.9€
Alitas de pollo crujientes con salsa BBQ <i>Crispy chicken wings with BBQ sauce 1-11-12</i>	9.9€
Lagrimitas de pollo con mayo de curry <i>Chicken fingers with curry mayonnaise 1-3</i>	11€
Cazón en adobo con alioli <i>Marinated dogfish with alioli 1-3-4-12</i>	11€
Calamares con mayonesa de limón <i>Squids with lemon mayonnaise 1-3-13</i>	15€

ARROCES Y PASTAS *RICES AND PASTA*

Lasaña de espinacas con cremoso de queso de cabra 1-3-7.....	12€
<i>Spinach and goat cheese lasagna</i>	
Gnocchis a la boloñesa de tomates sicilianos en aceite 1-7-12.....	13€
<i>Gnocchis with sun-dried tomatoes bolognese sauce</i>	
Risotto de setas, trufa y parmesano <i>Mushrooms risotto, truffle and parmesan</i> 1-6-7-12.....	16€
Arroz homenaje al cerdo ibérico <i>Iberian pork rice</i> 0.....	15€
Arroz de pescado y marisco en paella <i>Seafood paella</i> 2-4-13.....	18€

PESCADOS Y CARNES *FISH AND MEATS*

Salmón con tabouleh de quinoa y velouté de eneldo 1-3-4-12.....	18€
<i>Grilled salmon with quinoa tabouleh and dill velouté</i>	
Tataki de atún con caponata y tallarines de calabacín 3-4-6-11.....	22€
<i>Tuna tataki with caponata and zucchini noodles</i>	
Pulpo a baja temperatura con patatas revolconas al pimentón 13.....	24€
<i>Low-temperature octopus with potatoes, dressed with paprika</i>	
Gambón al ajillo con amontillado 12-13.....	13€
<i>Garlic king prawns with amontillado wine</i>	
Solomillo ibérico con salsa al whisky y patatas fritas 1-12.....	16€
<i>Iberian pork sirloin with whisky sauce and french fries</i>	
Presa ibérica con patatitas al romero y pimientos de Padrón 1.....	22€
<i>Iberian pork with roasted potatoes and small green peppers</i>	
Hamburguesa de vacuno, tomate, lechuga, queso y salsa especial 1-3-7-10.....	16€
<i>Beef burger, tomato, lettuce, cheese and special sauce</i>	
Solomillo de vaca con puré de patatas y piquillos confitados 7-12.....	25€
<i>Beef tenderloin with mashed potato and roasted peppers</i>	

POSTRES CASEROS *HOMEMADE DESSERTS*

Mousse de chocolate y avellanas <i>Chocolate mousse and hazelnuts</i> 1-3-7-8.....	7€
Tarta de queso (para 2 personas) <i>Cheesecake (for 2 people)</i> 1-3-7.....	9€
Torrija con salsa de caramelo y helado de vainilla y nueces 1-3-7-8-12.....	7€
<i>French toast with caramel sauce and vanilla and nuts ice cream</i>	
Tiramisú <i>Tiramisu</i> 1-3-7.....	7.9€

VITRINA DULCE *PASTRY DISPLAY*

Porción tarta <i>Slice of cake</i>	5.5€
Croissant <i>Croissant</i>	3.9€
Galletas Caseras <i>Homemade cookies</i>	3.9€
Muffins <i>Muffins</i>	3.9€
Donut <i>Donut</i>	3.9€

***Consulta en vitrina nuestros productos del día. **Consultar alérgenos**

**Check our daily products in the display cabinet. **Please consult allergens with our staff.*

Pan y picos 1.8€/pax
Bread and bread sticks

Alérgenos: 1 Gluten, 2 Crustáceos, 3 Huevos, 4 Pescado, 5 Cacahuets, 6 Soja, 7 Lácteos,
8 Frutos Secos, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Sésamo, 12 Sulfitos, 13 Moluscos, 14 Altramucos
*Allergens: 1 Gluten, 2 Crustaceans, 3 Egg, 4 Fish, 5 Peanuts, 6 Soy, 7 Dairy,
8 Nuts, 9 Celery, 10 Mustard, 11 Sesame, 12 Sulfites, 13 Molluscs, 14 Lupins*

- Chef: *Ismael Collado* -

CALLE RODRIGO CARO, 11 - 41004 SEVILLA

Santa Cruz

APERITIVOS | APERITIFS

APEROL SPRITZ - 9€

APEROL, SODA Y CAVA
APEROL, SODA & CAVA

CAMPARI SPRITZ - 9€

CAMPARI, SODA Y CAVA
CAMPARI, SODA WATER & CAVA

CRODINO SPRITZ 0.0* - 9€

CRODINO, SODA Y ZUMO DE NARANJA
CRODINO, SODA WATER & ORANGE JUICE
*Sin alcohol | *non-alcoholic spritz*

COCTELERÍA | COCKTAILS

PALOMA - 9€

TEQUILA CRUZPLATA, LIMA, SU
PUNTO DE SAL Y SODA DE POMELO
*CRUZPLATA TEQUILA, LIME,
SALT & GRAPEFRUIT SODA*

MOSCOW MULE - 9€

VODKA, ZUMO DE LIMA
Y GINGER BEER
VODKA, LIME JUICE & GINGER BEER

MARGARITA SPICY - 9€

TEQUILA CRUZPLATA,
SAN ROJO LICOR DE CHILES,
TRIPLE SECO Y LIMA
*CRUZPLATA TEQUILA, SAN ROJO
CHILE LIQUEUR, TRIPLE SEC & LIME*

MARGARITA FROZEN - 9.5€

TEQUILA CRUZPLATA,
SAN ROJO LICOR DE CHILES,
TRIPLE SECO Y LIMA
*CRUZPLATA TEQUILA, SAN ROJO
CHILE LIQUEUR, TRIPLE SEC & LIME*

PISCO SOUR - 9€

PISCO PERUANO, LIMA Y AZÚCAR
PERUVIAN PISCO, LIME & SUGAR

NEGRONI - 9€

GINEBRA LARIOS 12,
VERMÚ Y CAMPARI
*LARIOS 12 GIN,
VERMOUTH & CAMPARI*

MOJITO - 9€

RON BLANCO, HIERBABUENA,
LIMA Y SODA
WHITE RUM, MINT, LIME & SODA

ESPRESSO MARTINI - 9€

VODKA, CAFÉ ESPRESSO
Y LICOR DE CAFÉ
*VODKA, ESPRESSO COFFEE
& COFFEE LIQUEUR*

Café
SANTACRUZ
SEVILLA

CALLE RODRIGO CARO, 11 - 41004 SEVILLA

— **VINOS WINES** —

GENEROSOS *SHERRY WINES*

Manzanilla Solear D. O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda Palomino Fino.....	3.7€/20€
Tío Pepe D.O. Jerez-Xérès-Sherry Palomino Fino.....	3.7€/20€
Vino de Naranja Dunas de Doñana V. T. Sevilla Pedro Ximénez y Palomino Fino.....	4.4€/25€
Manzanilla Nave Trinidad D. O. Sanlúcar de Barrameda Palomino Fino.....	4.5€/25€
Eva Cream de Barbadillo D. O. Jerez Pedro Ximénez y Palomino Fino.....	4.5€/25€
Amontillado NPU Sánchez Romate D. O. Jerez Palomino Fino.....	5€
Oloroso Gobernador D. O. Jerez Palomino Fino.....	5.5€
PX Hidalgo D.O. Jerez-Xérès-Sherry 100% Pedro Ximénez.....	5.5€
Palo Cortado Regente Sánchez Romate D. O. Jerez Palomino Fino.....	7€

BLANCOS *WHITE WINES*

Tentazion Frizzante V. T. Castilla y León Verdejo y Sauvignon.....	3.9€/22€
Eresma Semidulce D. O. Rueda Verdejo.....	3.9€/22€
Soplagaitas V. T. Sierra Norte de Sevilla Viogner, Chardonnay.....	3.9€/22€
Menade D. O. Rueda Verdejo.....	4.2€/23€
Ruta 49 D. O. Rías Baixas Albariño.....	4.4€/24.2€
Alba Balbaína V. T. Cádiz Palomino Fino.....	4.5€/24.5€
Godeval D. O. Valdeorras Godello.....	5.5€/31€
Attis D. O. Rías Baixas Albariño.....	41,8€

TINTOS *RED WINES*

Bideona D.O.Ca. Rioja Tempranillo.....	3.9€/22€
Zaranda V. T. Sierra Norte de Sevilla Tempranillo.....	4.4€/24.2€
Niño León D. O. Sierras de Málaga Cabernet Sauv., Merlot y Tempranillo.....	4.4€/24.2€
Asomo D. O. Ribera del Duero Tinto Fino.....	4.4€/24.2€
Malpastor D. O. CA. Rioja Tempranillo.....	5€/26.4€
La Rellanilla D. O. CA. Rioja Tempranillo.....	36€
Matarromera D. O. Ribera del Duero Tempranillo.....	45€

VINOS ROSADOS *ROSE WINES*

Baigorri Rosado D. O. CA. Rioja Tempranillo y Garnacha.....	3.9€/22€
Chivite Colección 125 D. O. Navarra Garnacha y Tempranillo.....	55€

ESPUMOSOS *SPARKLING WINES*

Paiva Brut Nature V.T. Cádiz Chardonnay y Macabeo.....	4.4€/26.4€
Toto Barbadillo V. T. Cádiz Palomino Fino y Chardonnay.....	4.8€/29€