



CONDICIONES GENERALES:

La reserva de la mesa será de 10€ por comensal. El Menú comenzará una vez estén todos los comensales sentados. Las consuminiciones en barra serán abonadas a parte del Menú. El número de comensales se confirmará como mínimo con 4 días de antelación a la comida. La hora máxima de salida será antes de las 19:30 en el caso del almuerzo y a la 01:30 en caso de la cena. En el caso de producirse la cancelación parcial de los comensales se cobrará el 50% del precio del Menú por el número de comensales contratados. La aceptación de nuestros servicios supone la aceptación de estas condiciones. Bebida incluida (cerveza, refrescos, manzanilla, vino tinto D.O. Rioja o vino blanco o lambrusco).

¡Les deseamos Feliz Navidad!

Papirusa

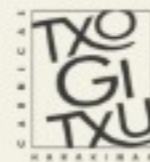
*Papirusa Restaurante, cocina con espíritu
Andaluz especializada en Tapas y Platos de
primer nivel en el centro de la ciudad de Sevilla*

Calle Antonia Díaz, 9, 41001 Sevilla

info@papirusarestaurante.com

papirusarestaurante.com

RESERVAS: 954 22 53 85



MENÚ
Navidad

Menú 1

Para Compartir

33

Pan de Burguillos con Jamón 100% Bellota
Arturo Sánchez

Ensalada de Pollo con Mouselina de
Mostaza verde

Papas Bravas con Picante de Sriracha

Pavias de Gambón con Mahonesa de
Wasaby

Croquetas de Jamón y Pollo al estilo de la
Chari

Al Centro Principal

Presa Ibérica "Arturo Sánchez" a la Parrilla
con Guarnición de Papas a la Sal y
Chimichurri

Cerveza, Vino, Refresco o Manzanilla *
Café o Infusión

Surtido variado de Postres
Servicio de Pan incluido

* Bebida limitada a tres unidades por pax

Menú 2

Entrantes

39

Carpaccio Gambas y Pistacho con
Mahonesa de Kimchi y Tobiko

Croquetas de Jamón y Pollo al estilo de la
"Chari"

Fritura Variada

Revuelto de Morcilla y Manzana

A elegir entre

Presa Ibérica a la Parrilla acompañada de
Papas a la Sal y Chimichurri

Guiso de Albondigas de Choco al estilo
Tradicional

Cerveza, Vino, Refresco o Manzanilla *
Café o Infusión

Surtido variado de Postres
Servicio de Pan incluido

* Bebidas incl. una vez sentados todos los comensales hasta
que llegan los postre

Menú 3

Entrantes

49

Foie de Pato al Aroma de Luis Felipe y
Gelette de Pétalos de Violeta

Langostinos de Sanlucar

Corazones de Alcachofas rellenos de Gambas
al Ajillo con Mahonesa de Tinta de Calamar

Fritura variada

A elegir entre

Entrecot de Ternera con Patatas a la Sal y
Chimichurri

Carrillada ibérica "Arturo Sanchez" al P.X.

Corvina salvaje con Crema de Calabaza

Lomo Merluza con Crema de Marisco

Cerveza, Vino, Refresco o Manzanilla *
Café o Infusión

Surtido variado de Postres
Servicio de Pan incluido

* Bebidas incl. una vez sentados todos los comensales hasta
que llegan los postre