

Sevilla es, con toda seguridad, la ciudad del mundo que más veces ha servido de inspiración a compositores y libretistas que la han utilizado una y otra vez como escenario de sus óperas a lo largo de la historia. Más de 150 se encuentran catalogadas en la actualidad.

Todos los grandes maestros, desde Mozart hasta el mismo Beethoven, quién situó aquí su única-creación lírica, pese a que jamás visitó la ciudad; pasando por Rossini, Donizetti o Bizet, dieron vida a los grandes mitos como Don Juan o Carmen (cuyo amante el torero "Escamillo" triunfó a escasos metros de donde nos encontramos), y se enamoraron de la belleza y el embrujo de nuestra ciudad. Verdi no fue una excepción, y ambientó en Sevilla una de sus obras maestras, "La fuerza del destino" de uno de cuyos personajes "Fray Melitón" hemos tomado el nombre de nuestro local.

Él representa a tantos y tantos otros: Almaviva, Figaro, Rosina, Leonora, Florestan; que llenan de leyendas y romanzas los cielos de esta ciudad.

¡QUE SE ALCE EL TELÓN!

Seville is definitely the city in the world that has likely served as inspiration to composers and librettists, being used as a setting for many operas throughout History. Over 150 operas have been listed so far.

Great maestros from Mozart to Beethoven, although he never visited the city, recreated their unique lyrical creations here. Rossini, Donizetti and Bizet, among others, have brought to life great myths like Don Giovanni or Carmen, whose lover, the bullfighter "Escamillo", achieved success just a few meters from where we are.

All of them fell in love with the beauty and enchantment of our city.

Verdi was not an exception and set the scene of one of his great masterpieces in Seville, "La forza del destino". One of its characters, "Fray Melitón", inspired the name of our establishment.

Many others such as Almaviva, Figaro, Rosina, Leonora, Florestan, and more fill the sky of this city with legends and romance.

LET THE CURTAINS RISE!

EL PRELUDIO

*“Composición instrumental concebida como introducción de una obra musical”
"Instrumental composition conceived as an introduction to a musical piece"*

Lámina de pan crujiente de sardina ahumada con emulsión de aguacate Smoked sardine crispy toast with avocado emulsion	3.50 € und
Zamburiña gratinada con alioli de albahaca (min. 2 und) Baked Scallop with basil aioli mayonnaise (min. 2 units)	2.50 € und
Ensaladilla con atún de Barbate marinado y huevo frito Ensaladilla with marinated Barbate tuna & fried egg	7.80 €
Tabla de quesos nacionales, frutos secos y confitura casera Spanish Cheese Board, nuts and homemade jam	18.00 €
Jamón ibérico de bellota (100 gr.) Acorn-fed Iberian pork ham	25.00 €
Lomito ibérico de bellota (100 gr.) Acorn-fed dry cured Iberian pork loin	18.00 €

PRIMER ACTO

*“Parte inicial del guión. Corresponde con la presentación de los personajes
y planteamiento de la historia que se va a desarrollar”*

*"Initial part of the script corresponding with the presentation of the characters
and the approach of the story that will be unfold"*

Nuestra versión de la ensalada caprese con espinacas baby Our version of the caprese salad with baby spinach	11.50€
Ensalada de tomate rosa con ventresca de atún, cebollas frescas y piparras Tuna belly on pink tomatoes with spring onions & piparra peppers salad	10.50 €
Flores de alcachofas a la plancha con foie & lascas de parmesano con AOVE Grilled artichoke flowers with foie & parmesan cheese on extra virgin olive oil	14.00 €
Bravas Melitón con nuestra salsa castiza, mayonesa cítrica y piparras Melitón bravas with our castiza sauce, citrus mayonnaise & piparra peppers	5.50 €
Croquetas de la Abuela Granny's Croquettes	12.00 €
Los huevos del fraile con cebolla caramelizada & pimentón dulce Friar's eggs with caramelized onions & sweet paprika	10.20 €

ENTREACTO

“Se trata del periodo temporal que implica la interrupción de la obra y que se extiende desde el final de una de sus partes hasta el comienzo de la siguiente”

“Temporal period implying the interruption of the piece that extends from the final of one of the parts to the beginning of the next one”

Taquitos de mero fritos al limón Fried grouper dices with lemon	14.00 €
Lubina de estero a la espalda con bilbaína & piquillos caramelizados Grilled estuary sea bass with bilbaina sauce & sweet piquillos peppers	19.00 €
Lomo de bacalao confitado con “piel” gratinada & parrillada de verduras Candied cod loin with gratin “skin” & grilled vegetables	18.00 €
Cocochas de bacalao en su pil-pil Cod cocochas in pil-pil sauce	20.00 €
Salmón marinado en casa con emulsión de eneldo Home marinade salmon with dill emulsion	12.80 €
Tajine de atún de Barbate con patatas panaderas y crujiente de puerros Barbate tuna with baked potatoes & crispy leeks tagine	12.00 €

CAVATINA

*“Es el diminutivo de cavata, que significa excavada o ‘sacada de’.
Una cavatina es un aria cortita, sacada de lo que sería un aria más larga”*

*“Diminutive of cavata which means “excavated” or “taken from”.
A cavatina was a short aria, taken from a larger one.”*

Steak tartar de vaca madurada con yema untuosa Matured steak tartare with cured egg yolk	14.00 €
Presa ibérica a la parrilla sobre verduritas salteadas & padrones Grilled Iberian pork steak with sauteed vegetables & Padrón peppers	16.00 €
Lomo bajo de vaca gallega madurada (40 días) con fritas Melitón 40 days matured veal low loin with Melitón fries	45.00 € / Kg.
Carrillada ibérica al oloroso dulce con parmentier de patata Low & slow smoked pork cheeks in Oloroso wine with mashed potatoes & leeks	14.00 €
Terrina de cordero con patatas trufadas & humo de olivo Lamb terrine with truffle potatoes & olive smoke	18.00 €

CONCERTANTE

“Un concertante es aquel número colectivo, de tres o más cantantes, con presencia importante en la orquesta y en el que normalmente interviene el coro”

“Collective number of three or more singers with special emphasis to the orchestra where the chorus usually intervenes.”

Ensalada verde Green salad	3.50 €
Patatas fritas Melitón Wedges potatoes	3.50 €
Pimientos de Padrón Peppers from Padrón	3.50 €
Piquillos caramelizados Sweet piquillos peppers	3.50 €
Verduras de temporada salteadas Sautéed seasonal vegetables	3.50 €

FINALE

“Es la última parte de la sinfonia, sonata, cuarteto de cuerdas, concierto u ópera”

“Last part of the symphony, sonata, string Quartet, concert or opera.”

Tocino de cielo artesanal Artisan egg & syrup custard	5.50 €
Tarta de queso muy cremosa Very creamy baked cheesecake	6.50 €
Hojaldre de dulce de leche y merengue italiano Caramel & Italian meringue puff pastry tart	6.50 €
Duo de chocolate y bizcocho cremoso Sponge dark chocolate cake	6.50 €

Servicio: Pan, aceitunas & agua 2.50€
Carta de alérgenos a disposición de quien lo solicite