DOSSIER MENÚ GALA FIN DE AÑO

Para expertos en un Fin de Año perfecto.

MACIÀ HOTELES

SEVILLA KUBB

★★★★



Los recuerdos, como una vela,
brillan más en esta época del año.

- Charles Dickens



FIN DE AÑO 2026

CENA ESPECIAL FIN DE AÑO

SERVIDA LA NOCHE DEL 31 DE DICIEMBRE ENTRE LAS 19:00H Y LAS 22:30H (SERVICIO HASTA 0:30H)

Empezamos con

Tabla de quesos acompañados con frutos secos

Medallon de foie micuit aromatizado con palo cortado y confitura de azahar

Croquetas de rabo de toro y velo de panceta

Niguiris de salmon marinado en vodka y remolacha pescado

Primer Plato

A elegir entre

Coctel de pulpo y langostinos con tomate acido de aretxabaleta y jugo de lima

ó

Canelón de pularda y trufa, gratinado con queso ahumado

Segundo Plato

A elegir entre

lingote de cochinillo crujiente con parmentier de boniato y reduccion de pedro ximenez

ó

Popietas de lenguado al cava con vieiras

Postre

A elegir entre

Rocher gold (Mousse de avellana con nucleo crujiente de almedra y chocolate latte)

ó

Cheese cake fichi caramelizado (mousse de queso con mermelada de higo caramelizado bañado con un suave caramelo)

Brindis de cava y uvas

Bodega

Agua mineral

Cerveza

Refrescos

Vino Rioja Beronia crianza

Vino Ribera del Duero Delecto Crianza

Vino Rueda-Verdejo Marqués de Riscal

PVP: 105,00 €

Precios por persona
IVA incluido



FIN DE AÑO 2026

MENU VEGANO FIN DE AÑO 2026

SERVIDA LA NOCHE DEL 31 DE DICIEMBRE ENTRE LAS 19:00H Y LAS 22:30H (SERVICIO HASTA 0:30H)

Empezamos con

Surido de crudites con baba ganush de remolacha
Milhojas de membrillo y calabaza
Pate de lentejas rojas y pimientos asados con sus tostaditas
Gyozas de verduras con salsa de soja y sweet chili

Primer Plato

A elegir entre

Crema fria de aguacate manzana y pepino
ó
Flor de alcachofa salteada con salsa de almendras
y crujientes de seitan

Segundo Plato

A elegir entre

Carpaccio de setas portobello con tofu al estilo oriental
ó
Risotto de espinacas y tomatitos cherrys confitados

Postre

A elegir entre

Fruta fresca cortada
ó
Volcán de chocolate

Brindis de cava y uvas

Bodega

Agua mineral
Cerveza
Refrescos

Vino Rioja Beronia crianza
Vino Ribera del Duero Delecto Crianza
Vino Rueda-Verdejo Marqués de Riscal

PVP: 105,00 €

Precios por persona
IVA incluido





FIN DE AÑO 2026

Infantil /Adolescente

HASTA LOS 16 AÑOS

Empezamos con

Palomitas de pollo con salsa barbacoa
Fingers de mozzarella con salsa de bacon
Aros de cebolla

Plato Principal

A elegir entre

Hamburguesa de angus de 220 gr con doble de queso y bacon
ó
Pizza 29 cm de:
Cuatro quesos | Barbacoa | Atún y tomate

Postre

Helado de chocolate
Fruta fresca cortada

Bebidas

Agua mineral
Refrescos

Uvas de la suerte y bolsa cotillón

PVP: 49,00 €

Precios por persona
IVA incluido

FIN DE AÑO 2026

Condiciones generales

DE CONTRATACIÓN

El horario para la reserva de mesa el 31 de diciembre será desde las 19:30h hasta las 21:30h.

El abono del 100% del importe de la reserva se realizará con una antelación mínima de 72 horas antes del evento.

Toda cancelación, una vez realizado el abono de la reserva, supondrá su no devolución.

Las puertas de restaurante se cerrarán una vez consumidas las uvas y la copa de cava.

MACIÀ HOTELES

SEVILLA
KUBB
★★★★

Tlf: 954 41 03 61
Plaza del Carmen Benítez 3, 41003 Sevilla
reservassevillakubb@maciahoteles.com