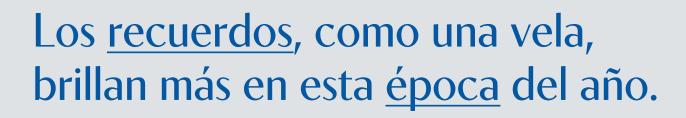
DOSSIER MENÚ GALA FIN DE AÑO

Para <u>expertos</u> en un <u>Fin de Año</u> perfecto.







- Charles Dickens



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

Surtido de ibéricos y quesos acompañados con frutos secos Medallón de foie miscuit aromatizado con palo cortado y confitura de azahar

Buñuelos de marisco con alioli de hierbabuena Vieiras encevichadas con leche de tigre

Primer Plato

A elegir entre

Carpaccio de gambas rojas en tierra de torreznos y patatas violetas o

Risotto de setas de temporada, butifarra del perol y aceite de trufa

Segundo Plato

A elegir entre

Lingote de cochinillo crujiente con parmentier de membrillo de Puente Genil

0

Tataki de salmón aromatizado con vodka y remolacha

Postre

A elegir entre

Muerte por tres chocolates

(

Semifrío de turrón de Jijona con núcleo de gianduja

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 2025

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.



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