

Tu navidad,
como si fuera
la nuestra.

Vincci Molviedro 4*

Plaza Molviedro, 4, 41001 - Sevilla



Tu navidad como si fuera la nuestra.



MENÚ 1

ENTRANTES A COMPARTIR

Anchoa 00 del Cantábrico sobre pan de croissant caramelizado
Ensaladilla de chicharrón crujiente con mahonesa de manzanilla
Croquetas de bacalao sobre crema de tomate ahumado y crujiente de menta

PLATO PRINCIPAL (A SU ELECCIÓN)

Lomo de lubina a la parrilla con tallarines de arroz salteados, pimienta del piquillo y gambón
o
Carrillada de ibérico estofada con puré de boniato asado y sésamo

POSTRE

Brownie de chocolate blanco con crumble de frutos rojos y helado de avellana

BODEGA

Cervezas , Finos, Olorosos, Refrescos, Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto D.O Rioja, Cava,
Café e Infusiones

Vincci Molviedro 4*

Plaza Molviedro, 4, 41001 - Sevilla

vinccihoteles

55€



Tu navidad como si fuera la nuestra.



MENÚ 2

ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón ibérico D.O. cortado a cuchillo

Ensaladilla de chicharrón crujiente con mahonesa de manzanilla

Croquetas de bacalao sobre crema de tomate ahumado y crujiente de menta

Taco de salmón con lombarda salteada, mahonesa japonesa y crujiente de cebolla al tabasco

PLATO PRINCIPAL (A SU ELECCIÓN)

Lagarto ibérico a la parrilla con cremoso de queso y chimichurri japonés

o

Bacalao confitado sobre hummus de tomate seco y albahaca

POSTRE

Brioche infusionado en naranja y canela, acompañado de helado de chocolate

BODEGA

Cervezas , Finos, Olorosos, Refrescos, Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto D.O Rioja, Cava,
Café e Infusiones

Vincci Molviedro 4*

Plaza Molviedro, 4, 41001 - Sevilla

vinccihoteles



60€

Tu navidad como si fuera la nuestra.



MENÚ 3

ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón ibérico D.O. cortado a cuchillo

Tabla de quesos seleccionados con frutos secos y grisinis

Ensaladilla de chicharrón crujiente con mahonesa de manzanilla

Croquetas de bacalao sobre crema de tomate ahumado y crujiente de menta

Foie de pato al Pedro Ximénez con bizcocho de trufa y confitura de boletus

PLATO PRINCIPAL (A SU ELECCIÓN)

Solomillo de buey a la parrilla con arroz venere frito y escabeche de shiitakes

o

Tataki de atún rojo de almadraba en costra de furikake, salteado de arroz jazmín y emulsión de miso y miel

POSTRE

Cookie templada sobre cremoso de pistacho y helado de vainilla estilo crema inglesa

BODEGA

Cervezas , Finos, Olorosos, Refrescos, Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto D.O Rioja, Cava, Café e Infusiones

Vincci Molviedro 4*

Plaza Molviedro, 4, 41001 - Sevilla

vinccihoteles

65€



Tu navidad
como si fuera
la nuestra.

Menú Cóctel 1

(mínimo 25 personas)

Aperitivos fríos

Cucharilla de ensaladilla de gambones al ajillo
Hummus de almendra salada
Mini ensalada de pastrami, parmesano y vinagreta
Nigui de panceta adobada
Taco de ventresca de atún con pico de gallo
Tartar de sepia con mahonesa de cítricos
Crema de maíz con queso feta

Aperitivos calientes

Risotto de boletus trufado
Wok de ave agri dulce
Brocheta de ibérico con mojo verde
Roca de bacalao en tinta
Gyozas de ternera con salsa de ostras
Croquetas de puchero
Cazuela de gambones al Jerez

Postres

Piña, tequila y lima
Crema de café con chocolate blanco
Dados de brownie con dulce de leche

BODEGA

Cervezas , Finos, Olorosos, Refrescos, Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto D.O Rioja, Cava



55€

Tu navidad
como si fuera
la nuestra.

Menú Cóctel 2

(mínimo 25 personas)

Aperitivos fríos

Cucharilla De Ensaladilla De Gambones Al Ajillo
Sam De Atún
Nigui De Panceta Adobada
Tartar De Ibérico, Soja, Frutos Secos Y Yema Curada
Tataki De Salmón, Sésamo Y Guacamole
Taco De Ventresca De Atún Y Pico De Gallo
Blimi De Bacalao Ahumado, Tinta Y Tomate Especiado
Salmorejo De Fresa Con Crumble De Ibérico
Vichyssoise Ahumada AOVE

Aperitivos calientes

Mini Brioche De Langostinos Kimchi
Croquetas De Bacalao
Gyozas De Ternera Y Salsa De Ostras
Falafel Con Crema De Yogurt
Risotto De Boletus Trufado
Mini Pastela De Ave

Postres

Piña, tequila y lima
Crema de café con chocolate blanco
Dados de brownie con dulce de leche
Carrot cake

BODEGA

Cervezas , Finos, Olorosos, Refrescos, Vino Blanco D.O Rueda, Vino Tinto D.O Rioja, Cava



60€

vinccihoteles

Tu navidad como si fuera la nuestra.

INFORMACIÓN

- Precios por persona con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico.
- El nº definitivo de comensales se confirmará 5 días antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación
- Mismo menú para todo el grupo, salvo alergias o intolerancias
- Consulte nuestros menús especiales. Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de Anisakis
- Mínimo de comensales: 10 personas para menú y 25 personas para cóctel

CONDICIONES PARA RESERVAR

- Depósito del 25% del coste total estimado como garantía de la reserva
- Cinco días antes del evento, se deberá comunicar el número definitivo de comensales
- El importe restante deberá ser abonado mediante tarjeta de crédito, transferencia bancaria o efectivo (999€ máximo en efectivo) a la terminación del servicio.
- Para realizar la reserva puede contactar al +34 955 125 301 o al correo electrónico restaurante.despensa@vinccihoteles.com

Datos Bancarios.

Hotel Vincci Molviedro

IBAN: ES72 2100 5836 3813 0026 9300

SWIFT: CAIXESBBXXX

*Es imprescindible indicar nombre, fecha del evento, DNI o CIF y nº total de comensales



Tu navidad
como si fuera
la nuestra.



Vincci Molviedro 4*

Plaza Molviedro, 4, 41001 - Sevilla

vinccihoteles