MENÚ NAVIDAD 2026

MERRY CHRISTMAS

vinccihoteles

MENÚ N.º1

PARA COMENZAR

Ensaladilla de gambones al ajillo, huevo de codorniz y gambas cristal

Mini brioche de pollito catapum emulsión de aguacate, tomatito agridulce y mahonesa de lima

Croquetas de lomo ibérico y grana padano

EL CORAZÓN DEL MENU *(a elegir)*

Carrillada de cerdo estofada con cremoso de zanahoria, cúrcuma y romero

O

Lubina a la parrilla sobre crema bullabesa y rizos de chipirón crujientes

DULCE FINAL

Cremoso de arroz con leche y chocolate blanco

PARA BRINDAR

Agua

Vino Blanco

Vino Tinto

Café e infusiones

55€

vinccihoteles

MENÚ N.º 2

PARA COMENZAR

Jamón ibérico D.O cortado a cuchillo

Ensaladilla de gambones al ajillo, huevo de codorniz y gambas cristal

Mini brioche de pollito catapum emulsión de aguacate, tomatito agridulce y mahonesa de lima

Croquetas de lomo ibérico y grana padano

EL CORAZÓN DEL MENU *(a elegir)*

Escalope de ibérico a la parrilla sobre canelón de panceta curada relleno con tabulé y salsa de cacahuete

O

Merluza a la parrilla muselina de ajo negro y pilpil de ajos tiernos

DULCE FINAL

Cítricos (bizcocho de limón, crema inglesa de lima y cremoso de limón)

PARA BRINDAR

Agua

Vino Blanco

Vino Tinto

Café e infusiones

60€

vinccihoteles

MENÚ Nº3

PARA COMENZAR

Jamón ibérico D.O cortado a cuchillo

Tabla de quesos, frutos secos y palisimo

Ensaladilla de gambones al ajillo, huevo de codorniz y gambas cristal

Croquetas de lomo ibérico y grana padano

Mini brioche de pollito catapum emulsión de aguacate, tomatito agridulce y mahonesa de lima

EL CORAZÓN DEL MENU *(a elegir)*

Solomillo de buey a la parrilla salteado de trigo y strogonoff de champiñones

O

Tataki de Atún rojo de almadraba, nori, escabeche de verduras thai y emulsión dashi

DULCE FINAL

Torta de anís de la Despensa (torta de anís, ganache de chocolate, crema de chocolate, bizcocho de choco blanco y mousse de chocolate blanco)

PARA BRINDAR

Agua

Vino Blanco

Vino Tinto

Café e infusiones

65€

vinccihoteles

HAZLO MÁS ESPECIAL

- Bebidas premium. **Desde 5€/persona**

  Variedades como:

  - **Pétalos del Bierzo**
  - **Mal pastor**
  - **Montesa**

- Pack de sobremesa (dulces navideños y café + copa). **Desde 8€/persona**
  - **Marcas nacionales 8€**
  - **Marcas premium 12€**
- Detalles navideños personalizados (incluye minutas personalizadas y diseñadas según preferencias y gustos del cliente, tarjeta con nombre de los invitados, carta de bienvenida). **Desde 2€/persona**
- Espacio privado (Bajo disponibilidad, con opción a decoración especial). **Desde 150€**

INFORMACIÓN Y CONDICIONES

- 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 crudos 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
- 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

HAZ TU RESERVA

Hotel Vincci Molviedro 4*
Plaza de Molviedro, 4 | 41001 Sevilla
Tel: +34 955 125 301/ 662 018 175
Restaurante.despensa@vinccihoteles.com

vinccihoteles