MENÚ NOCHEVIEJA 2026

MERRY CHRISTMAS

vinccihoteles

MENÚ NOCHEVIEJA 2026

APERITIVO DEL CHEF

(en la zona de la muralla almorávide del siglo XII)

Gilda de vieiras, tomate seco ahumado y piparra dulce

Brioche katsu de confit de pato, salsa hoisin, mayo japo y manzana acida

Tartar de gamba roja con caviar de beluga en bizcocho de mantequilla tostada, emulsión de lima

ENTRANTE

Tiradito de presa ibérica, gazpachuelo de kimchy, cacahuete tostado, daikon encurtido y caviar de aove

PARA EMPEZAR

Ensalada templada de pulpo asado y zamburiña, selección de brotes, mini mazorcas tostadas y vinagreta acevichada

PRINCIPALES

Del mar

Rodaballo a la parrilla sobre velouté de alcachofa asada, foie, setas eringi, berberechos y unagui

De la tierra

Solomillo de buey a la parrilla sobre crema de coliflor con sésamo, pak choi, espárragos trigueros y cacahuetes

POSTRES

Deseo de turrón (Mousse de turrón con bizcocho, crocanti de almendra y glaseado de chocolate blanco)

Turrones y barquillos navideños

BODEGA

Agua

Luar do Sil *(Vino blanco · D.O. Valdeorras · Godello)*

Aalto *(Vino tinto · D.O. Ribera del Duero · 100% Tempranillo)*

Moët & Chandon Brut Impérial *(Champagne)*

Café e infusiones

220€

vinccihoteles

MENÚ INFANTIL
NOCHEVIEJA 2026

APERITIVO DEL CHEF

Chupachups crujiente de carrillada ibérica

ENTRANTE

Canelón de merluza, gambones y nube de parmesano

PLATO PRINCIPAL

Rotti de solomillo, jamón, queso curado y cremoso de patata

POSTRES

Tronquito de navidad, chocolate y avellanas

**Bebida incluida*

90€

vinccihoteles

INFORMACIÓN

- Cóctel de bienvenida en la zona de la muralla almorávide del siglo XII (si las condiciones climatológicas lo permiten)
- Música en vivo
- Cotillón
- Servicio de Guardarropa

CONDICIONES

- Precios por persona con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico.
- Precios no comisionables
- 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
- Prepago del 100% del menú para confirmación y garantía del evento. Para cancelación parcial o total del número de comensales, 100% gastos a partir de 48 horas antes del evento.
- 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

vincci hoteles