

TUS *RECUERDOS*,  
NUESTRO MEJOR  
*REGALO.*

 *Navidad Grupos 2024*



# TUS *RECUERDOS*, NUESTRO MEJOR *REGALO*.

## MENÚ 1

### APERITIVO DEL CHEF

Tabla de ibéricos y quesos nacionales.  
Ensaladilla de pulpo crujiente con mayonesa de pimentón.  
Croquetas de choco y camarón rojo.

### ENTRANTE

Ensalada de cigalas y vieiras con vinagreta anisada y huevas de mújol.

### PLATO PRINCIPAL

Merluza del Cantábrico con risotto cremoso de plancton.  
○  
Chateaubriand de vaca con salsa Café de París.

### POSTRES

Milhojas de turrón.

### BODEGA

Agua  
Vino blanco  
Vino tinto  
Café e infusiones

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.



# TUS *RECUERDOS*, NUESTRO MEJOR *REGALO*.

## MENÚ 2

### APERITIVO DEL CHEF

Tabla de ibéricos y quesos nacionales.  
Ensaladilla de pulpo crujiente con mayonesa de pimentón.  
Croquetas de choco y camarón rojo.  
Pavía de atún rojo de almadraba con mayonesa de manzanilla.

### ENTRANTE

Foie mi-cuit de pato con ratafía, crema de peras y brioche de nueces.

### PLATO PRINCIPAL

Rodaballo con parmentière cítrica, berberechos y espinacas.  
○  
Confit de pato con hummus de vainilla y avellana garrapiñada.

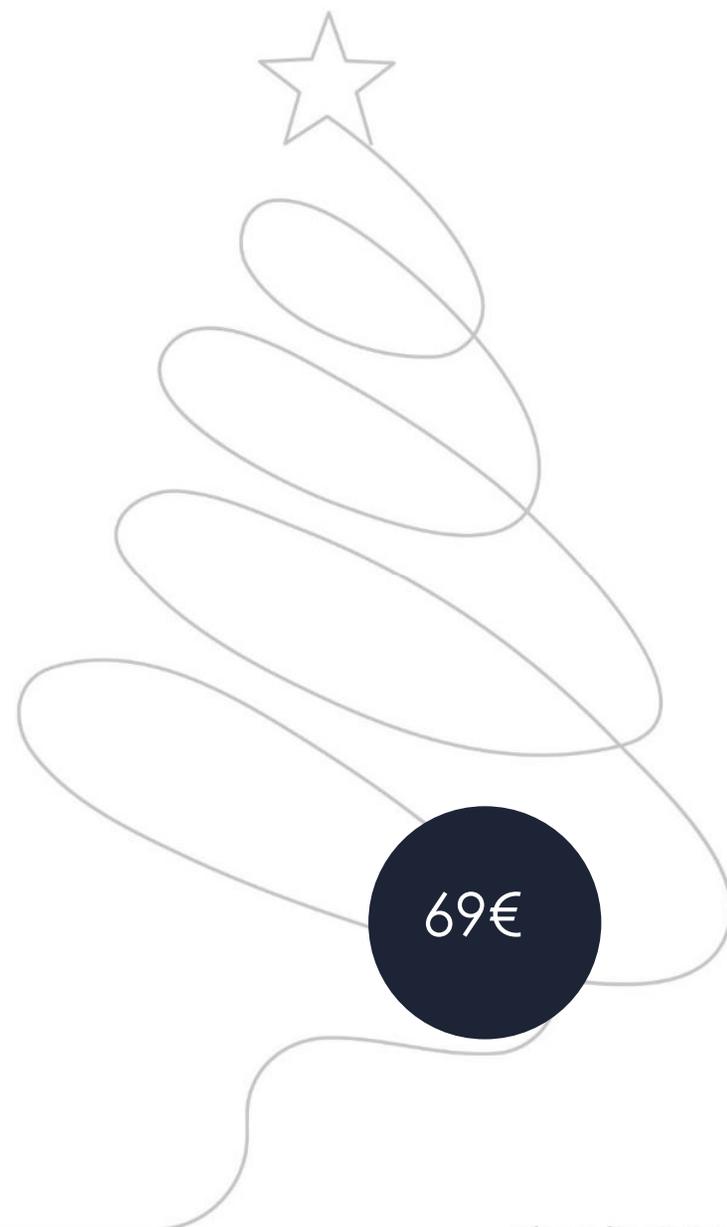
### POSTRES

Brownie de chocolate blanco con helado de turrón.

### BODEGA

Agua  
Vino blanco  
Vino tinto  
Café e infusiones

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.



# TUS *RECUERDOS*, NUESTRO MEJOR *REGALO*.

## MENÚ 3

### APERITIVO DEL CHEF

Tabla de ibéricos y quesos nacionales.  
Ensaladilla de pulpo crujiente con mayonesa de pimentón.  
Croquetas de choco y camarón rojo.  
Pavía de atún rojo de almadraba con mayonesa de manzanilla.

### ENTRANTE

Vichyssoise de coco con vieiras, alcachofa en tempura y velo de papada cruda.

### PLATO PRINCIPAL

Corvina de Conil, estofado de quinoa y guiso de ahumados.  
○  
Cochinillo a baja temperatura con jugo de su asado, patatas ratte y hongos.

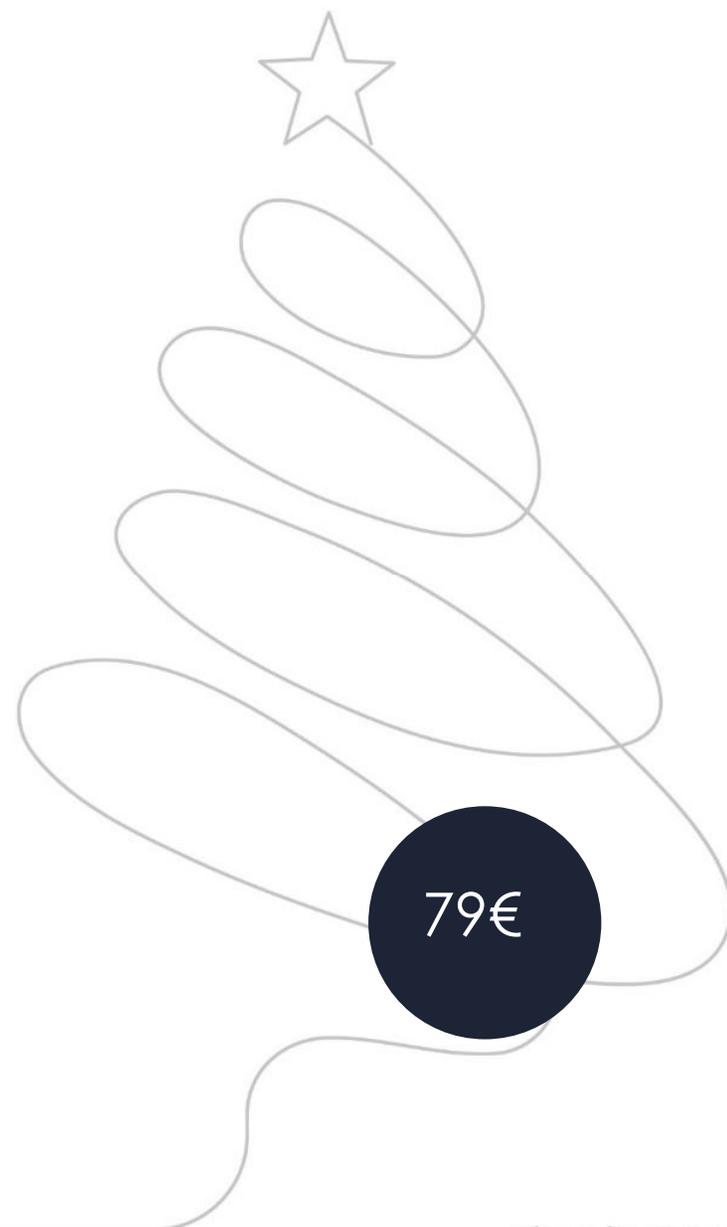
### POSTRES

Torrija de pan brioche con crema de turrón.

### BODEGA

Agua  
Vino blanco  
Vino tinto  
Café e infusiones

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.



# TUS *RECUERDOS*, NUESTRO MEJOR *REGALO*.

## INFORMACIÓN Y CONDICIONES

### CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Precios por persona IVA incluido.

Prepago del 50% del menú para confirmación del evento y 100% 48 horas antes.

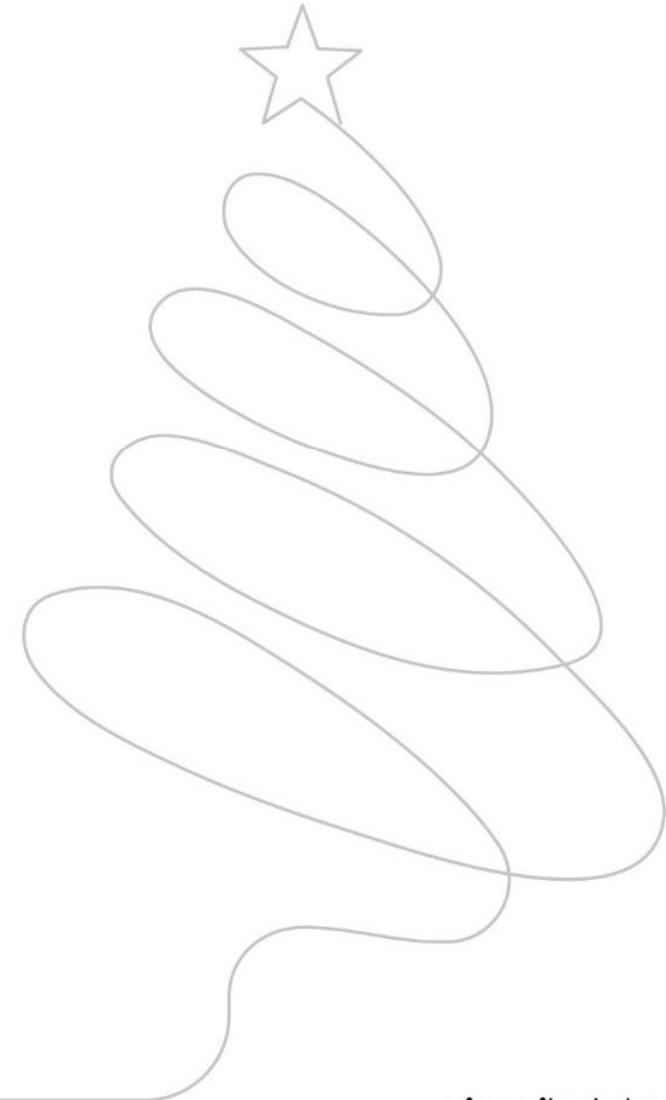
Para cancelación parcial o total del número de comensales, 100% gastos a partir de 5 días antes del evento.

Precios no comisionables.

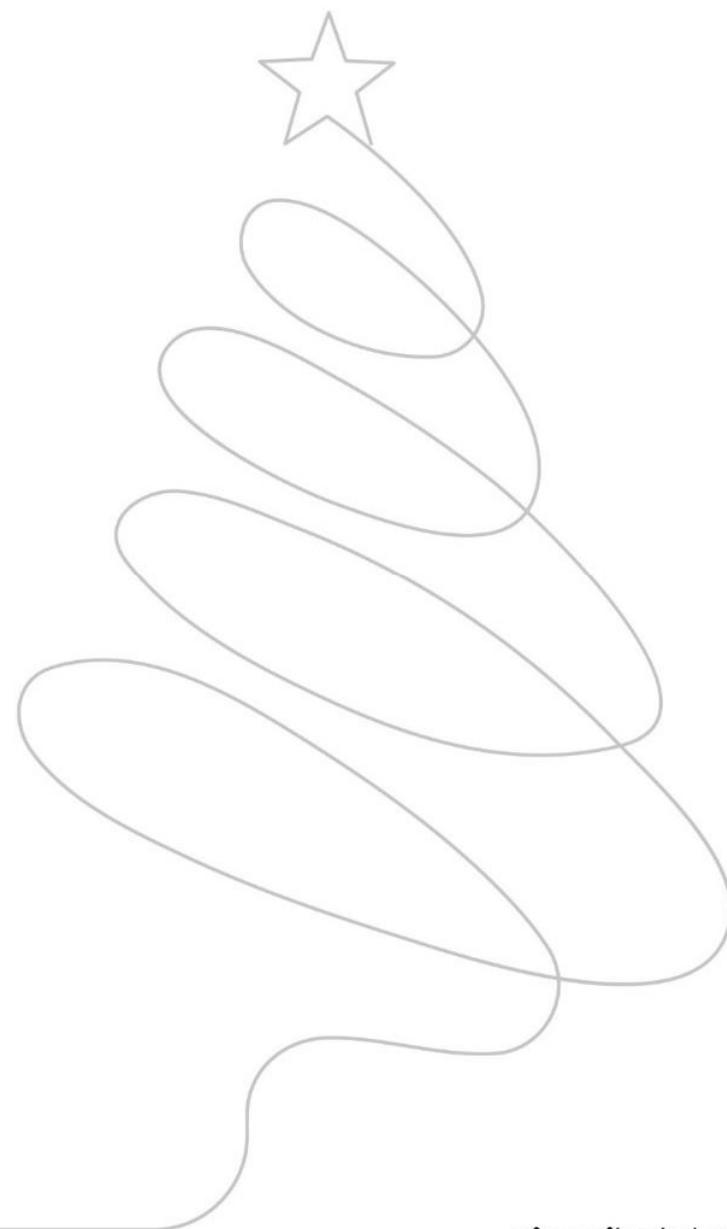
### SOLICITUDES ESPECIALES

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, por favor, comuníquela. Estaremos encantados de adaptar nuestro menú.

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.



*TUS RECUERDOS,  
NUESTRO MEJOR REGALO.*



**Hotel Vincci Selección Unuk 5\* GL**

c/ Ortiz de Zúñiga, 8 | 41004 Sevilla

Tel: +34 955 26 64 99

[unuk@vinccihoteles.com](mailto:unuk@vinccihoteles.com)