

*TUS RECUERDOS,  
NUESTRO MEJOR  
REGALO.*

 *Nochevieja 2024*



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

## APERITIVO DEL CHEF

Ostras al natural con aire de su jugo.  
Sopa de trufas Elyssé.

## ENTRANTE

Carpaccio de carabinero con vinagreta anisada y caviar de Río Frío.  
Canelón crujiente de pulpo, bechamel de erizo de mar y pistachos.  
Vieira asada, cremoso de puntalete y torta del Casar.

## PLATO PRINCIPAL

Rodaballo salvaje al cava.  
Sorbete de manzana verde y lima.  
Solomillo de venado acompañado de manzana reineta, crumble de pomelo y membrillo.

## POSTRES

Semifrío de turrón y caramelo salado con cremoso de pistacho.

## BODEGA

Agua  
Pago de Capellanes, Ribera del Duero  
Lapola, Ribeira Sacra  
Moet&Chandon  
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.

La Cena de Gala tendrá lugar en el salón del restaurante Recoveco.

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 5 días antes del evento.

Precios no comisionables.

Media etiqueta exigida.

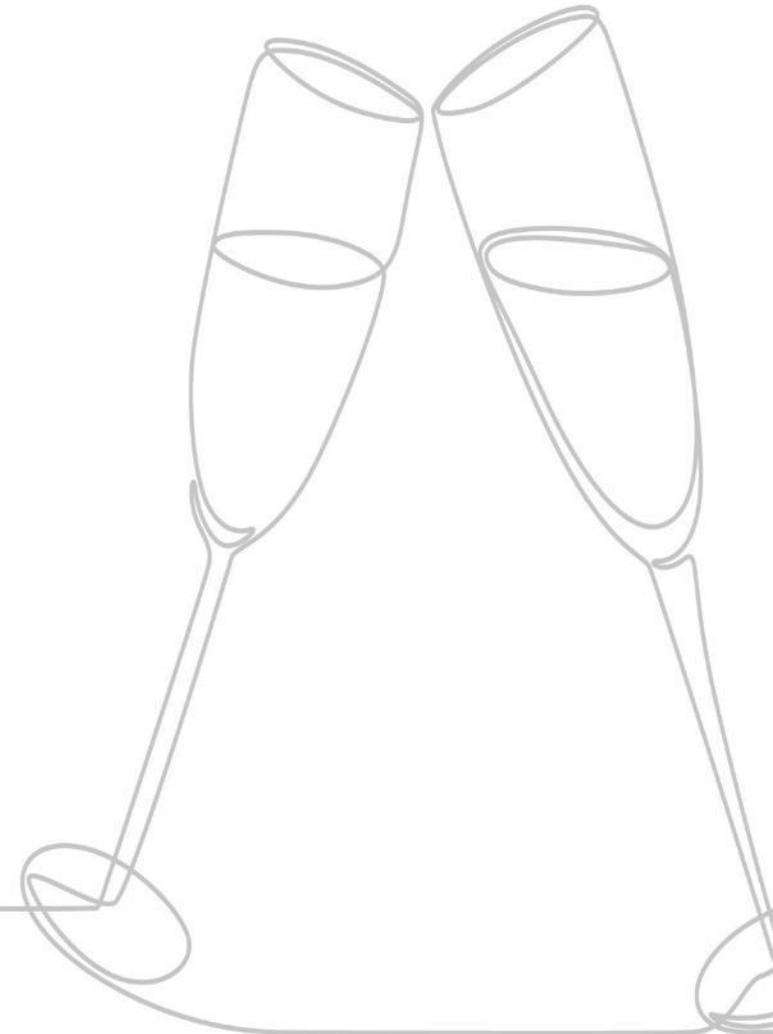
### **CORTESIA VINCCI HOTELES**

Decoración del Salón con Motivos Navideños.

Servicio de Guardarropa.

### **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)



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.