

*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.

Con el fin de asegurar que la velada se desarrolle según lo previsto, les invitamos a llegar puntualmente a las 20h. Agradecemos su comprensión.

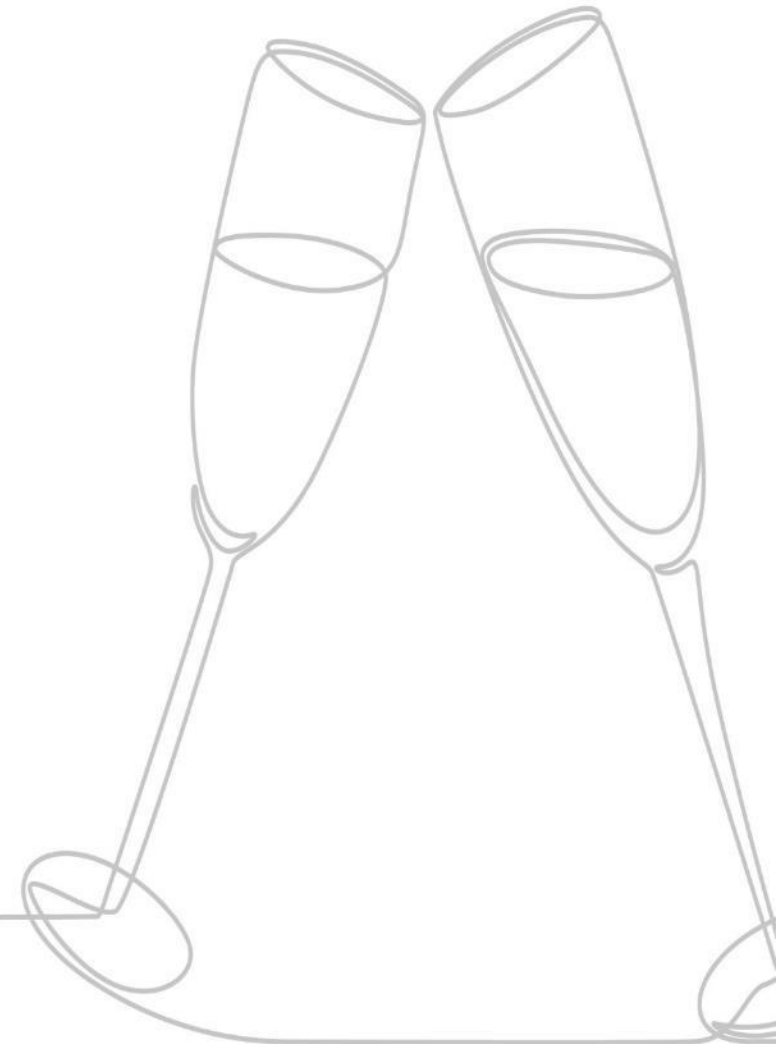
CORTESIA VINCCI HOTELES

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



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.