

Tu nochevieja como si fuera la nuestra.

Aperitivos

Bogavante con emulsión de mango y aire de coco

Vieira con sopa de cebolla, jugo de coral, pipil de coliflor, caviar de Río Frío y hortalizas

Carpaccio de gamba roja, tuétano y crema cítrica Thai

Canelón de rabo de toro, yema curada y espuma de boletus

Principales

Rodaballo marinado en sake, pack choi y huevas de tobiko

*Sorbete de fruta de la pasión

Chateaubriand de vaca retinta, salsa charcutière y encurtidos

Postre

Esfera de chocolate con mousse de avellana y bizcocho de lima

Yemas conventuales de San Rubén

Bodega

Vino blanco Principia Mathematica D.O. Penedès (Xarel lo)

Vino tinto Pingus PSI

Champagne Pierre Gimonnet & Fils Cuvée Cuis 1er Cru Brut

Agua, cervezas, refrescos, café e infusiones

Experiencia Exclusiva en la Terraza acristalada de Restaurante Recoveco con vistas 360º de la ciudad

Con un suplemento de 120 € por persona, podrá disfrutar de la Cena de Gala en nuestra terraza acristalada en la cuarta planta del hotel, con vistas 360° de la ciudad

*Plazas limitadas y sujetas a disponibilidad

vinccihoteles







Suplemento120€
por ersona y
disfrútalo en la
terraza con música
en directo



Restaurante Recoveco Hotel Vincci Selección Unuk 5* GL

C/ Ortiz de Zúñiga, 8 | 41004 Sevilla Tel: +34 95 526 64 99

101. ±34 93 326 64 93

restaurante.recoveco@vinccihoteles.com



RECOVECO

Tu nochevieja como si fuera la nuestra.

INFORMACIÓN Y CONDICIONES

Hotel Galardonado

Vincci Selección Unuk y restaurante Recoveco renueva en 2025 su Llave MICHELIN, distinción que la Guía otorga a estancias sobresalientes por sentido de lugar, diseño e interiorismo, calidad de servicio y excelente relación valorprecio, tras haberla recibido por primera vez en 2024.

La propuesta gastronómica de Recoveco, de raíz andaluza y producto local, completa una experiencia coherente y auténtica que consolida a Unuk como referencia boutique en Sevilla

Bodega de Vinos

Los vinos servidos en la Cena de Gala provienen de la distinguida bodega de Restaurante Recoveco y Vincci Selección Unuk 5* GL, una verdadera joya en la planta baja del hotel, en un espacio único que realza la experiencia gastronómica con maridajes premium y etiquetas exclusivas, referencias singulares y ediciones limitadas tanto nacionales como internacionales

Cortesía Vincci Hoteles

Copa de Bienvenida

Música en directo

Servicio de Parking, plazas limitadas y sujetas a disponibilidad

Servicio de guardarropa

Decoración del salón con motivos navideños

Solicitudes Especiales

Si tiene alguna intolerancia y/o alergia alimentaria, por favor comuníquelo con antelación. Estaremos encantados de adaptar nuestro menú

Condiciones de Contratación

Precios por persona, IVA incluido

Con un suplemento de 120 € por persona, podrá disfrutar de la Cena de Gala en nuestra terraza acristalada, espacio cubierto y cerrado, en la cuarta planta del hotel, con vistas 360º a Sevilla. Por fecha, la meteorología puede variar, el acceso a la zona acristalada incluye un breve tramo al aire libre. Plazas limitadas y sujetas a disponibilidad

La Cena de Gala tendrá lugar en los siguientes espacios: salón del restaurante Recoveco, atrio principal del hotel, y la terraza acristalada, opción disponible con suplemento por persona y sujeta a disponibilidad

Para asegurar que la velada se desarrolle según lo previsto, rogamos puntualidad a las 20:00h

Código de vestimenta: media etiqueta

Prepago del 100% del menú para la confirmación de la reserva y garantía del evento

La confirmación de la reserva implica la aceptación por parte del cliente de nuestras Condiciones de Contratación que incluyen la política de cancelación y *no-show* contemplada en nuestro proceso de reserva y en la confirmación Restaurante Recoveco

de esta, 100% de gastos a partir de 5 días previos al evento

El hotel se reserva el derecho de establecer el orden y la asignación de mesas y espacios.

Precios no comisionables

vinccihoteles





MICHELIN



Hotel Vincci Selección Unuk 5* GL

C/Ortiz de Zúñiga, 8 | 41004 Sevilla

Tel: +34 95 526 64 99

restaurante.recoveco@vinccihoteles.com



RECOVECO