

Tu navidad,  
como si fuera  
la nuestra.



# Tu navidad como si fuera la nuestra.



## APERITIVO INDIVIDUAL

Sopa fresca de coco con canelón de pato, cítricos Y coral crujiente

## ENTRANTES

Ensaladilla de gambón al ajillo con huevo de codorniz Y camarones fritos

Risotto meloso de trigo con vieiras asadas, papada de cerdo Y hortalizas

## PLATO PRINCIPAL

Corvina de conil asada sobre alboronía andaluza de langostinos

O

Pluma ibérica con puré de apionabo Y pimientos del piquillo

## POSTRES

Degustación de postres (tarta de queso, tarta de la abuela Y tocino de cielo)

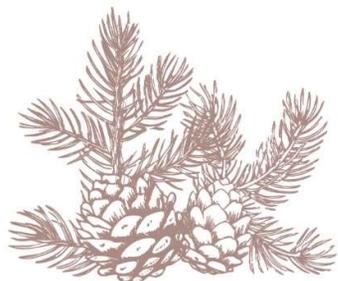
Yemas conventuales de San Rubén

## BODEGA

Agua, Cervezas, Refrescos, Cava, Vino Blanco José Pariente D.O Rueda,  
Vino Tinto Finca Resalso Emilio Moro D.O Ribera del Duero



59€



vinccihoteles

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

C/ Ortiz de Zúñiga, 8 | 41004 Sevilla

Tel: +34 95 526 64 99

manuel.escote@vinccihoteles.com

# Tu navidad como si fuera la nuestra.



## APERITIVO INDIVIDUAL

Sopa fresca de coco con canelón de pato, cítricos y coral crujiente

## ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla de gambón al ajillo con huevo y camarones fritos

Tabla de ibéricos y quesos (jamón 100% ibérico, 100% bellota; lomito 100% ibérico 100% bellota; queso payoyo, queso de oveja al romero)

## PLATO PRINCIPAL

Rodaballo al pilpil con arroz cremoso de plancton

○

Pluma ibérica con puré de apionabo y pimientos del piquillo

## POSTRES

Milhojas de turrón

Yemas conventuales de San Rubén

## BODEGA

Agua, Cervezas, Refrescos, Cava, Vino Blanco José Pariente D.O Rueda, Vino Tinto Finca Resalso Emilio Moro D.O Ribera del Duero



65€

**Restaurante Recoveco**

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

C/ Ortiz de Zúñiga, 8 | 41004 Sevilla

Tel: +34 95 526 64 99

[manuel.escote@vinccihoteles.com](mailto:manuel.escote@vinccihoteles.com)



vinccihoteles

# Tu navidad como si fuera la nuestra.



## APERITIVO INDIVIDUAL

Ensalada templada de perdiz en escabeche, brotes tiernos y mayonesa de piparras

## ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla de gambón al ajillo con huevo y camarones fritos

Croquetas de jamón 100% ibérico, 100% bellota

Tabla de ibéricos y quesos (jamón 100% ibérico, 100% bellota; lomito 100% ibérico 100% bellota; queso payoyo, queso de oveja al romero)

## PLATO PRINCIPAL

Merluza del cantábrico con estofado de setas y mejillones

o

Lasaña frita de cola de toro con foie y parmentier de patata

## POSTRES

Brownie de chocolate blanco con helado de turrón

Yemas conventuales de San Rubén

## BODEGA

Agua, Cervezas, Refrescos, Cava, Vino Blanco José Pariente D.O Rueda, Vino Tinto Finca Resalso Emilio Moro D.O Ribera del Duero



RECOVECO



**Restaurante Recoveco**

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

C/ Ortiz de Zúñiga, 8 | 41004 Sevilla

Tel: +34 95 526 64 99

manuel.escote@vinccihoteles.com

vinccihoteles

# Tu navidad como si fuera la nuestra.

## APERITIVO INDIVIDUAL

Brandada de bacalao con vinagreta de huevas de arenque

## ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla de gambón al ajillo con huevo y camarones fritos

Croquetas de cola de toro con mahonesa de siracha

Cartuchos de fritura sevillana (boquerones, adobo, chocos y tortillita de camarones)

## PLATO PRINCIPAL

Corvina de conil sobre tomates asados, salteado de sepia, virutas de jamón y reducción de amontillado

O

Cochinillo a la mostaza verde, jugo de su asado, verduras baby encurtidas y pure robuchón

## POSTRES

Pastel de chocolate especiado con mousse de avellanas y helado de vainilla

Yemas conventuales de San Rubén

## BODEGA

Agua, Cervezas, Refrescos, Cava, Vino Blanco José Pariente D.O Rueda, Vino Tinto Finca Resalso Emilio Moro D.O Ribera del Duero



75€

vinccihoteles

**Restaurante Recoveco**  
**Hotel Vincci Selección Unuk 5\* GL**  
C/ Ortiz de Zúñiga, 8 | 41004 Sevilla  
Tel: +34 95 526 64 99  
manuel.escote@vinccihoteles.com

# Tu navidad como si fuera la nuestra.

## APERITIVO INDIVIDUAL

Tartar de atún (lomo) con vinagreta de yuzu Y huevas de salmón

## ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla de gambón al ajillo con huevo y camarones fritos

Foie casero elaborado en nuestra cocina, con tostas para untar, confitura de manzana y confitura de tomate

Tabla de ibéricos y quesos (jamón 100% ibérico, 100% bellota; lomito 100% ibérico 100% bellota; queso payoyo, queso de oveja al romero)

## PLATO PRINCIPAL

Atún trinchado (farantelo) rojo de Almadraba con tomate concassé Y AOVE

○

Chateaubriand de ternera con patatas fritas Y pimientos del padrón

## POSTRES

Pastel de chocolate especiado con mousse de avellanas y helado de vainilla

Yemas conventuales de San Rubén

## BODEGA

Agua, Cervezas, Refrescos, Cava, Vino Blanco José Pariente D.O Rueda, Vino Tinto Finca Resalso Emilio Moro D.O Ribera del Duero



89€

**Restaurante Recoveco**

**Hotel Vincci Selección Unuk 5\* GL**  
C/ Ortiz de Zúñiga, 8 | 41004 Sevilla

Tel: +34 95 526 64 99

manuel.escote@vinccihoteles.com



vinccihoteles

# Tu navidad como si fuera la nuestra.

## APERITIVO INDIVIDUAL

Tartar de Corvina con vinagreta de fruta de la pasión, perlas de limón, aguacate Y huevas de mújol

## ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla de gambón al ajillo con huevo y camarones fritos

Foie casero elaborado en nuestra cocina, con tostas para untar, confitura de manzana y confitura de tomate

Canutillos de steak tartar de ternera con pepinillo, alcaparras, mostaza de dijon perrins Y huevo campero

## PLATO PRINCIPAL

Atún trinchado (tarantelo) rojo de de Almadraba con tomate concassé Y AOVE

○

Chateaubriand de ternera con patatas fritas Y pimientos del padrón

## POSTRES

Degustación de postres (tarta de queso, tarta de la abuela Y tocino de cielo)

Yemas conventuales de San Rubén

## BODEGA

Agua, Cervezas, Refrescos, Cava, Vino Blanco José Pariente D.O Rueda, Vino Tinto Finca Resalso Emilio Moro D.O Ribera del Duero



**Restaurante Recoveco**

**Hotel Vincci Selección Unuk 5\* GL**  
C/ Ortiz de Zúñiga, 8 | 41004 Sevilla

Tel: +34 95 526 64 99

manuel.escote@vinccihoteles.com



vinccihoteles

# Tu navidad como si fuera la nuestra.



## Menú Cóctel

### Aperitivos fríos

- Tortilla de patata al whisky
- Caramelo de queso payoyo y miel
- Salmorejo con helado de A.O.V.E.
- Ensaladilla de gambas al ajillo
- Tartar de tomate con mozzarella baby y pesto

### Aperitivos calientes

- Cartuchos de fritura sevillana (boquerones, adobo, chocos y tortillita de camarones)
- Croquetas de jamón 100% ibérico, 100% bellota
- Chupachups de flamenquín cordobés

### Postres

- Tarta de la abuela
- Yemas conventuales de San Rubén

### Bodega

Agua, Cervezas, Refrescos, Cava, Vino Blanco José Pariente D.O Rueda, Vino Tinto Finca Resalso Emilio Moro D.O Ribera del Duero



vinccihoteles

**Restaurante Recoveco**  
**Hotel Vincci Selección Unuk 5\* GL**  
C/ Ortiz de Zúñiga, 8 | 41004 Sevilla  
Tel: +34 95 526 64 99  
manuel.escote@vinccihoteles.com

# Tu navidad como si fuera la nuestra.



## Menú Cóctel

### Aperitivos fríos

Tortilla de patata al whisky

Caramelo de queso payoyo y miel

Salmorejo con helado de A.O.V.E.

Ensaladilla de gambas al ajillo

Tartar de tomate con mozzarella baby y pesto

Brandada de bacalao con vinagreta de huevas de arenque

### Aperitivos calientes

Cartuchos de fritura sevillana (boquerones, adobo, chocos y tortillita de camarones)

Croquetas de jamón 100% ibérico, 100% bellota

Chupachups de flamenquín cordobés

Carrillera de cerdo glaseado con parmentier de patata

### Postres

Profiteroles

Tarta de la abuela

Yemas conventuales de San Rubén

### Bodega

Agua, Cervezas, Refrescos, Cava, Vino Blanco José Pariente D.O Rueda, Vino Tinto Finca Resalso Emilio Moro D.O Ribera del Duero



**Restaurante Recoveco**

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

C/ Ortiz de Zúñiga, 8 | 41004 Sevilla

Tel: +34 95 526 64 99

manuel.escote@vinccihoteles.com



vinccihoteles

# Tu navidad como si fuera la nuestra.



## INFORMACIÓN Y CONDICIONES

- Precios por persona y válidos salvo error tipográfico. IVA incluido
- Precios no comisionables.
- Precios por persona con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico.
- El nº definitivo de comensales y elección de platos se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.
- Las condiciones de contratación básicas son: 50% del presupuesto a la confirmación del evento, 100% el día antes o mismo día de la celebración.
- Consulte nuestros menús especiales. Celiacos, veganos, vegetarianos, intolerancias alimentarios, alergias y necesidades especiales se tratarán de forma personalizada. Nuestro equipo de cocina adaptará al máximo posible el menú según las necesidades de alimentación e intolerancias que nos comuniquéis, dando la mejor alternativa y con la misma calidad del menú elegido para vuestra celebración.
- Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de Anisakis.



vinccihoteles

**Restaurante Recoveco**  
**Hotel Vincci Selección Unuk 5\* GL**  
C/ Ortiz de Zúñiga, 8 | 41004 Sevilla  
Tel: +34 95 526 64 99  
manuel.escote@vinccihoteles.com