

Tu nochevieja  
como si fuera  
la nuestra.



# Tu nochevieja como si fuera la nuestra.



RECOVECO



## 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

\*Sorbet 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



Suplemento 120€  
por persona y  
disfrútalo en la  
terraza con música  
en directo

Desde  
296€

## 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 360º de la ciudad

**\*Plazas limitadas y sujetas a disponibilidad**

vinccihoteles

Restaurante Recoveco

Hotel Vincci Selección Unuk 5\* GL

C/ Ortiz de Zúñiga, 8 | 41004 Sevilla

Tel: +34 95 526 64 99

restaurante.recoveco@vinccihoteles.com

# 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 valor-precio, 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 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



vincchioteles

Restaurante Recoveco

Hotel Vincci Selección Unuk 5\* GL

C/ Ortiz de Zúñiga, 8 | 41004 Sevilla

Tel: +34 95 526 64 99

restaurante.recoveco@vincchioteles.com