MENÚ NAVIDAD 2026

MERRY CHRISTMAS

vinccihoteles

MENÚ NAVIDAD 2026

ENTRANTES A COMPARTIR

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 yuca frita, alcachofa y mojo verde

POSTRES

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

PAN
Pan artesano de masa madre

BODEGA

Finca Resalso D.O. Ribera del Duero
Paseante La Charla Verdejo D.O. Rueda
Agua · Cervezas · Refrescos

Desde*
59€
Consultar
Mejore su Experiencia

Propuesta gastronómica de Mª Ángeles Begines Caro

Chef de Recoveco

vinccihoteles

MENÚ NAVIDAD 2026

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla de gambón al ajillo con huevo y camarones fritos

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

PLATO PRINCIPAL

Rodaballo con crema de puerro, salsa de tinta de calamar y habitas estofadas

O

Pluma ibérica con yuca frita, alcachofa y mojo verde

POSTRES

Tarta de queso payoyo con helado de yogur búlgaro

PAN
Pan artesano de masa madre

BODEGA

Finca Resalso D.O. Ribera del Duero
Paseante La Charla Verdejo D.O. Rueda
Agua · Cervezas · Refrescos

Desde*
65€
Consultar
Mejore su Experiencia

Propuesta gastronómica de Mª Ángeles Begines Caro

Chef de Recoveco

vinccihoteles

MENÚ NAVIDAD 2026

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla de gambón, patatas confitadas, huevas de múJol rojo, con salsa de mahonesa casera aromatizada con trufa

Croquetas variadas: cola de toro con mahonesa de sriracha y de choco y gambón con mahonesa de hierbabuena

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

PLATO PRINCIPAL

Corvina de Conil asada sobre alboronía andaluza de langostino

O

Cochinillo a la mostaza verde, jugo de su asado, verduras baby encurtidas y puré Robuchón

POSTRES

Brownie casero de chocolate blanco con helado de turrón

PAN
Pan artesano de masa madre

BODEGA

Finca Resalso D.O. Ribera del Duero
Paseante La Charla Verdejo D.O. Rueda
Agua · Cervezas · Refrescos

Propuesta gastronómica de Mª Ángeles Begines Caro

Chef de Recoveco

Desde*
69€
Consultar
Mejore su Experiencia

vinccihoteles

MENÚ NAVIDAD 2026

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 de bellota; lomito 100% ibérico de bellota; queso payoyo, queso de oveja al romero)

PLATO PRINCIPAL

Tarantelo de atún rojo de almadraba con tomate concassé y AOVE

O

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)

PAN
Pan artesano de masa madre

BODEGA

Finca Resalso D.O. Ribera del Duero
Paseante La Charla Verdejo D.O. Rueda
Agua · Cervezas · Refrescos

Desde*
79€
Consultar
Mejore su Experiencia

Propuesta gastronómica de Mª Ángeles Begines Caro

Chef de Recoveco

vinccihoteles

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 de bellota
Chupachups de flamenquín cordobés

POSTRES

Profiteroles
Tarta de la abuela

BODEGA

Finca Resalso D.O. Ribera del Duero
Paseante La Charla Verdejo D.O. Rueda
Agua · Cervezas · Refrescos

Desde*
59€
Consultar
Mejore su Experiencia

Propuesta gastronómica de Mª Ángeles Begines Caro

Chef de Recoveco

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 de bellota
Chupachups de flamenquín cordobés
Carrillera de cerdo glaseada con parmentier de patata

POSTRES

Profiteroles
Tarta de la abuela

BODEGA

Finca Resalso D.O. Ribera del Duero
Paseante La Charla Verdejo D.O. Rueda
Agua · Cervezas · Refrescos

Desde*
69€
Consultar
Mejore su Experiencia

Propuesta gastronómica de Mª Ángeles Begines Caro

Chef de Recoveco

MEJORE SU EXPERIENCIA*

BODEGA PREMIUM · +6,00 € POR PERSONA
Emilio Moro · D.O. Ribera del Duero
Terras Gauda · D.O. Rías Baixas
Agua · Cervezas · Refrescos · Cava · Café · Infusiones

BIENVENIDA RECOVECO · +4,50 € POR PERSONA
Copa de bienvenida + aperitivo de la casa

PRIMERA COPA DE SOBREMESA Y BRINDIS
Selección Clásica · 9 € por copa
Selección Premium · 12 € por copa
Celebra con Cava Oriol Rossell Brut Nature: 29€ / botella
Celebra con Cava Ars Collecta Blanc de Blancs: 38€ / botella
Celebra con Champagne francés Delamotte Brut: 85€ / botella

GRUPOS DESDE 50 PERSONAS
Incluimos música en directo, con 2 pases de 40 minutos.
Tiempo o pase adicional: consultar precios y disponibilidad.

GASTRONOMÍA PREMIUM PARA COMPARTIR
(Suplementos calculados para servicio compartido entre 4 personas)
Tataki de atún rojo de almadraba · +6,50 € por persona
Tartar de atún rojo de almadraba · +6,00 € por persona
Tartar + Tataki de atún rojo de almadraba · +12,00 € por persona
Jamón 100 % ibérico de bellota +8,00 € por persona
Selección de quesos premium · +6,00 € por persona
Jamón 100% Ibérico de bellota + Selección de quesos premium · +14,00 € por persona
Caviar + Champagne Delamotte Brut · +35,00 € por persona

COMPLEMENTO DULCE CASERO
Yemas Conventuales de San Rubén · +2,50 € por persona

COPAS Y SOBREMESA
Barra libre, sujeta a disponibilidad, Selección Clásica · 26 € por persona (2 horas)
Hora adicional, sujeta a disponibilidad · +11 € por persona
Servicio por botella, sujeto a disponibilidad
Selección Clásica · 150 € por botella
Selección Premium · 200 € por botella
Incluye 12 refrescos y servicio de hielo
Servicio mediante tickets
Selección Clásica · 9 € por copa
Selección Premium · 12 € por copa

RESERVA ANTICIPADA
Para eventos celebrados entre el 30 de noviembre y el 3 de enero, confirmados antes del 8 de noviembre: Bienvenida Recoveco incluida en mesa (copa de bienvenida + aperitivo de la casa)
Promoción no acumulable con otras ventajas que incluyan la Bienvenida Recoveco

UN DETALLE PARA QUIEN LO ORGANIZA
Para grupos desde 30 personas, obsequiamos al organizador, o a la persona que este designe, con una comida o cena para dos personas en Recoveco con un periodo de validez de 1 año, previa reserva y sujeta a disponibilidad.
Para grupos desde 20 personas, obsequiamos al organizador, o a la persona que este designe, con un brunch Recoveco para dos personas en Recoveco con un periodo de validez de 1 año, previa reserva y sujeta a disponibilidad.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

PRECIOS Y DISPONIBILIDAD

Todos los precios se indican por persona, incluyen IVA y son válidos salvo error tipográfico.
Cada reserva será gestionada de manera individual, conforme a la disponibilidad y capacidad del restaurante en el momento de su formalización.
La disponibilidad existente no implica, en ningún caso, la posibilidad de unir o reconfigurar mesas. Por razones organizativas y logísticas, Recoveco no garantiza que reservas realizadas por separado puedan ser agrupadas o ubicadas de manera contigua el día del servicio.
Rogamos realizar una única reserva por el número total de comensales. En caso de presentarse un número de personas superior al confirmado, el restaurante no podrá garantizar su acomodación, reubicación ni la prestación del servicio en las mismas condiciones.
Tomamos siempre en consideración los comentarios y preferencias indicados por nuestros clientes durante el proceso de reserva. No obstante, debido a la disponibilidad limitada de determinados espacios, no podemos garantizar una mesa o ubicación concreta.
Las plazas, espacios y ubicaciones están sujetos a disponibilidad. El hotel se reserva el derecho de establecer la distribución y asignación de mesas y espacios atendiendo al número final de asistentes y a las necesidades operativas del servicio.
La mesa se mantendrá durante 15 minutos desde la hora confirmada de la reserva; transcurrido este tiempo, podrá ser liberada.

DEPÓSITO Y PAGOS

50 % del importe a la confirmación de la reserva.
100 % del importe, 5 días antes del evento.

CANCELACIONES Y NO PRESENTACIÓN

Cancelación dentro de los 7 días anteriores al evento: 100 % de gastos.
No presentación (*No Show*): 100 % de gastos.

RESERVAS Y CONTACTO

Para reservas de grupos y eventos de más de 10 personas, rogamos contactar directamente con nuestro equipo en: marta.arenas@vinccihoteles.com
Estas solicitudes serán atendidas en horario de oficina.
Las reservas de grupos y eventos se gestionarán exclusivamente por correo electrónico. Telefónicamente podrán atenderse únicamente modificaciones de última hora o situaciones urgentes relacionadas con una reserva previamente confirmada.
El nº definitivo de comensales y elección de platos se confirmará 5 días antes del evento, siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.
La confirmación de la reserva implica la aceptación de las presentes Condiciones de Contratación y de la política de cancelación y no presentación asociada al evento.
Puede realizar su reserva online las 24 horas, sujeta a disponibilidad, a través de nuestro sistema de reservas.
Para otras reservas y/o incidencias o consultas: restaurante.recoveco@vinccihoteles.com y Tel: +34 95 526 64 99 / +34 673 30 08 18

TIPO DE CELEBRACIÓN

No está permitida la celebración de despedidas de soltero/a ni el acceso de clientes disfrazados, al no corresponder este tipo de celebraciones con el concepto y ambiente de Recoveco.

MENÚS DEGUSTACIÓN

Deberán ser contratados para la totalidad de los comensales de la mesa, seleccionando todos ellos el mismo menú degustación.
Disponibles para mesas de 1 a 6 personas.

NECESIDADES ALIMENTARIAS

Consulte nuestros menús especiales. Celíacos, veganos, vegetarianos, intolerancias alimentarias, 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 comuniquen antes de realizar su pedido, dando la mejor alternativa y con la misma calidad del menú elegido para su celebración.
Algunos platos pueden presentar riesgo de contaminación cruzada con determinados alérgenos. Consulte la información específica disponible para cada elaboración.
Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de Anisakis.

PUNTUALIDAD Y HORARIOS

Para garantizar el correcto desarrollo del servicio, rogamos máxima puntualidad.
Almuerzos · 13:30 – 17:00 h
Cenas · 20:00 – 22:45 h
El horario comenzará a computarse desde la hora de inicio confirmada del evento.
La duración estimada del servicio gastronómico es de aproximadamente 1 h 30 min.

METEOROLOGÍA Y ESPACIOS EXTERIORES

La terraza, así como su Zona Premium, está sujeta a disponibilidad y condiciones meteorológicas.
En caso de meteorología adversa que impida la correcta prestación del servicio en el exterior, el evento será trasladado, siempre que sea posible, a los salones de la planta baja.
En situaciones excepcionales de fuerza mayor ajenas al establecimiento que imposibiliten la prestación del servicio con las debidas garantías, el hotel informará al cliente tan pronto como tenga conocimiento de dicha circunstancia y propondrá, siempre que sea posible, una alternativa.
Durante los periodos de temperaturas elevadas e inclemencias climatológicas adversas, el servicio en terraza podrá limitarse a determinadas franjas horarias con el objetivo de garantizar el confort de nuestros clientes.

CONDICIONES COMERCIALES ESPECIALES

Precios no comisionables para eventos los días 5, 6, 11, 12, 17, 18, 19, 20, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30 y 31 de diciembre y 1, 2 y 3 de enero.
Para eventos celebrados los días 30 de noviembre y 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 21, 22 y 23 de diciembre, incluimos Bienvenida Recoveco en mesa, compuesta por copa de bienvenida y aperitivo de la casa.

SERVICIOS ADICIONALES

Parking · 15 € por vehículo / 2 horas. Plazas limitadas y sujetas a disponibilidad.
Servicio de guardarropa incluido.
Minuta personalizada.

BONOS REGALO Y EXPERIENCIAS

Recoveco y Vincci Selección Unuk ofrecen bonos regalo y experiencias disponibles a través de nuestra plataforma oficial:
www.vincciunuk.shop.bonkdo.com/es/bonos-regalo

HAZ TU RESERVA

Restaurante Recoveco
Hotel Vincci Selección Unuk 5* GL
C/ Ortiz de Zúñiga, 8 | 41004 Sevilla
Tel: +34 95 526 64 99 / +34 673 30 08 18
restaurante.recoveco@vinccihoteles.com

vinccihoteles