MENÚ NOCHEBUENA 2026

MERRY CHRISTMAS

vinccihoteles

MENÚ NOCHEBUENA 2026

GALA DE NOCHEBUENA · 24 DE DICIEMBRE DE 2026

20:00 h · Bienvenida, aperitivos del chef y magia

Recibiremos a nuestros invitados con una copa de bienvenida y una selección especial de aperitivos elegidos por nuestro chef para la ocasión, como preludio al menú de gala. Una actuación de magia acompañará este primer encuentro y dará comienzo a una noche especial.

20:30–22:30 h · Cena de gala con música en directo durante toda la velada

Disfrute de una propuesta gastronómica que reúne sabores navideños y elaboraciones de nuestra cocina. Comenzaremos con cuatro aperitivos protagonizados por el foie, la vieira, la anchoa del Cantábrico y la gamba roja, para continuar con merluza cantábrica y cordero lechal. El turrón de Jijona y las yemas conventuales de San Rubén pondrán el toque dulce a la cena.

La velada contará con música en directo en ambos espacios de celebración, creando un ambiente cálido y elegante.

Una bodega excepcional incluida en el menú

La experiencia estará acompañada por una selección de vinos y champagne que constituye uno de los grandes protagonistas de nuestra gala:

- **Abadía Retuerta LeDomaine**, blanco elaborado con Sauvignon Blanc y Verdejo.
- **Malleolus de Emilio Moro**, tinto de la D.O. Ribera del Duero.
- **Champagne Veuve Clicquot Yellow Label.**

También se incluyen agua, cervezas, refrescos, café e infusiones.

Código de vestimenta · Media etiqueta

Rogamos puntualidad para disfrutar de la experiencia completa desde la bienvenida.

vinccihoteles

MENÚ NOCHEBUENA 2026

APERITIVOS

Consomé de Navidad con ravioli de foie

Vieira asada con espuma de jamón ibérico y polvo de jamón deshidratado

Sobao pasiego con anchoa del Cantábrico y mantequilla ahumada

Tartar de gamba roja con crujiente y mayonesa de su coral

PRINCIPALES

Lomo de merluza cantábrica, cuscús negro de coliflor, salsa de vino blanco y aceite de aceituna negra

Sorbete de piña colada

Cordero lechal al horno, chutney de mango, puré de chirivía ahumado y jugo de su asado

POSTRE

Mousse de turrón de Jijona con glaseado fino de chocolate blanco

Yemas conventuales de San Rubén

BODEGA

Abadía Retuerta LeDomaine
Sauvignon Blanc y Verdejo

Malleolus
D.O. Ribera del Duero · Tempranillo

Veuve Clicquot Yellow Label
Champagne · Chardonnay, Pinot Noir y Meunier

Agua, cervezas, refrescos, café e infusiones

Desde
229 €

vinccihoteles

INFORMACIÓN Y CONDICIONES

Hotel galardonado

Vincci Selección Unuk y restaurante **Recoveco** consolidan en **2026** 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 y renovado en 2025.

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 aparcamiento con 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, de lo contrario no garantizamos poder atender sus peticiones. Estaremos encantados de adaptar nuestro menú

Nuestro equipo de cocina procurará adaptar el menú según las necesidades de alimentación e intolerancias comunicadas con antelación y ofrecer una alternativa de calidad

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.

Condiciones de contratación

Precios por persona, IVA incluido

La cena de gala tendrá lugar en el salón del restaurante Recoveco, el atrio principal del hotel o la terraza cubierta; esta última opción está disponible con suplemento por persona y sujeta a disponibilidad.

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

Código de vestimenta: media etiqueta

Prepago del 100 % del menú para confirmar la reserva y garantizar el 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, gastos de cancelación del 100 % desde 48 horas antes del evento

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

Precios no comisionables

HAZ TU RESERVA

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

vinccihoteles