MENÚ NOCHEVIEJA 2026

MERRY CHRISTMAS

vinccihoteles

MENÚ NOCHEVIEJA 2026

GALA DE NOCHEVIEJA · 31 DE DICIEMBRE DE 2026

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

Comenzaremos la última noche del año 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 estos primeros momentos de la celebración.

20:30–23:30 h · Cena de gala con música en directo

Despediremos el año con una propuesta gastronómica que comienza con atún rojo de almadraba, bombón de foie y ravioli de bogavante con caviar de Riofrío. El recorrido continuará con carabinero, corvina salvaje y chateaubriand de vaca retinta, para culminar con chocolate en texturas y yemas conventuales de San Rubén.

Durante la cena, disfrutaremos de **música en directo en ambos espacios de celebración**, en un ambiente elegante y festivo.

Una bodega excepcional incluida en el menú

Nuestra selección reúne tres referencias que aportan personalidad y distinción a la experiencia gastronómica:

- **Belondrade y Lurton**, blanco de la D.O. Rueda.
- **Alión de TEMPOS Vega Sicilia**, tinto de la D.O. Ribera del Duero.
- **Champagne Pierre Gimonnet & Fils Cuvée Cuis 1er Cru Brut**.

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

00:00 h · Uvas de la suerte, champagne y dulces navideños

Celebraremos juntos la llegada de 2027 con las tradicionales uvas de la suerte y un brindis con champagne, acompañado de dulces navideños, que pondrá el broche final a nuestra velada.

Código de vestimenta · Media etiqueta

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

vinccihoteles

MENÚ NOCHEVIEJA 2026

APERITIVOS

Tartar de atún rojo de almadraba, aguacate, fruta de la pasión y perlas de limón

Blini con bombón de foie, bizcocho especiado y un delicado toque de cacao

Ravioli de bogavante con bisque, caviar de Riofrío y aceite de cebollino

PRIMER PLATO

Carabinero templado albardado con panceta ibérica, ajoblanco de coco y aceite de su coral

PRINCIPALES

Corvina salvaje asada con salsa americana de cigalas y cremoso de apionabo

Sorbete de cava y manzana verde

Chateaubriand de vaca retinta, salsa charcutière y encurtidos

POSTRE

Chocolate en texturas: mousse de chocolate con leche sobre bizcocho de chocolate, bañado en chocolate negro y acompañado de helado de vainilla

Yemas conventuales de San Rubén

BODEGA

Belondrade y Lurton
D.O. Rueda · Verdejo

Alión · TEMPOS Vega Sicilia
D.O. Ribera del Duero · Tinto Fino

Pierre Gimonnet & Fils Cuvée Cuis 1er Cru Brut
Champagne · Chardonnay

Agua, cervezas, refrescos, café e infusiones

Desde
389 €

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
Uvas de la suerte y brindis con champagne para dar la bienvenida a 2027

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