



Merry
CHRISTMAS

at ONLY YOU HOTEL SEVILLA

Para abrir el apetito...

Salmorejo cordobés con jamón ibérico

Macaron de queso de cabra, tomate seco y pistacho

Tartar de atún rojo de Barbate picante en cono con huevas de trucha

Croquetas de gambones con velo ibérico

Guiso de cola de toro a la sevillana con espuma de patatas

20 € persona IVA Incluido.

Duración 30min.

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos y cerveza.

VINO BLANCO

La Camioneta Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO

Tomás González Tinto Fino Ribera de Duero



Para abrir el apetito...

Salmorejo cordobés con jamón ibérico

Macaron de queso de cabra, tomate seco y pistacho

Tartaleta salada de caponata siciliana

Blini de sardina ahumada y berenjena a la llama

Tartar de atún rojo de Barbate picante en cono con huevas de trucha

Croquetas de puchero andaluz y hierbabuena con velo ibérico

Guiso de cola de toro a la sevillana con espuma de patatas

Buñuelitos de camarones con alioli de ajo asado

25 € persona IVA Incluido.

Duración 30min.

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos y cerveza.

VINO BLANCO

La Camioneta Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO

Tomás González Tinto Fino Ribera de Duero



Menú 1

Entrante

Medallón de salmón marinado, encurtidos micro
y crema de maíz

Principal a elegir

Lomo de corvina teriyaki con verduras al wok
y crema de calabaza anisada

o

Carrilleras de ibérico estofadas al oloroso,
zanahoria baby y patata machacada rustida

Postre

Selección de postres de Manu Jara

57 € persona IVA Incluido.

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos y cerveza.

VINO BLANCO

La Camioneta Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO

Tomás González Tinto Fino Ribera de Duero

CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature



Menú 2

Entrante

Tournedó de bacalao con virutas de picatoste, bisqué de langostino tigre y manzanilla de Sanlúcar

Principal a elegir

Lubina de estero, crema ligera de puerro, boletus y cebolletas asadas al carbón

o

Taco de sobrecostilla de ibérica glaseada, infusión de jengibre y su jugo con puré de chirivías, y bouquet fresco de hierbas

Postre

Selección de postres de Manu Jara

62 € persona IVA Incluido.

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos y cerveza.

VINO BLANCO

La Camioneta Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO

Tomás González Tinto Fino Ribera de Duero

CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature



Menú 3

A compartir

Carpaccio templado de langostino tigre al ajillo
Tartar de salmón noruego con pepino encurtido en casa,
sésamo y emulsión de mostaza
Croquetas de puchero andaluz con hierbabuena

Principal a elegir

Corvina del Estrecho con col kale ahumada
y caldo concentrado de masa madre

o

Pierna de cordero asada con parmentier de sus patatas
al romero, su jugo encebollado y ensalada de hinojo

Postre

Selección de postres de Manu Jara

67 € persona IVA Incluido.

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos y cerveza.

VINO BLANCO

La Camioneta Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO

Tomás González Tinto Fino Ribera de Duero

CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature



Menú Vegetariano

Entrante

Berenjena asada con miso, yogurt griego
y picatostes de albahaca

Principal

Arroz meloso de setas y calabaza asada con piñones tostados

Postre

Selección de postres de Manu Jara

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos y cerveza.

VINO BLANCO

La Camioneta Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO

Tomás González Tinto Fino Ribera de Duero

CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature



Postres



A elegir para el grupo

Tartaleta de frambuesa

Base sablé con cremoso de frambuesa y chantilly de pistacho

Milhoja

Hojaldre caramelizado, con muselina de vainilla y tofe, con terminación de chantilly de vainilla

Brownie

Bizcocho de chocolate con nueces, sobre una sopa de chocolate y sorbete de mango

Corte de turrón pasión

Bizcocho Gioconda, jalea fruta de la pasión, muselina turrón y baño crocanti de chocolate

Torrija

Pan brioche, praliné de nuez pecana y chantilly de café mascarpone

Condiciones:

A elegir, mismo postre para todos los comensales.
La elección de menú, plato principal y postre ha de comunicarse 10 días antes del evento.

El nº de comensales ha de comunicarse 7 días antes del evento.

Confirmación de alergias e intolerancias 7 días antes del evento.



Menú Cocktail 1

Frios

Tartar de vaca y yema curada

Macaron de foie y naranja

Queso de cabra rondeño con tomate cherry semi seco y pesto

Crujiente de setas con bacalao confitado

Cono de cabello de ángel y paleta ibérica

Tacos de atún rojo de Petaca Chico hot chili

Tartaleta salada de caponata siciliana

Calientes

Croquetas de puchero andaluz y hierbabuena

Buñuelitos de camarones

Daditos de choco con alioli de su tinta

Bao de cochinita pibil y xnipec

Lomitos de sardina a la llama con berenjenas

Pakora de verduras al curry con mayo de ajo negro

Mini serranito de presa al whisky

Postres

Mini lemon pie

Brownie con crema de turrón

62 € persona IVA Incluido.

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos y cerveza.

VINO BLANCO

La Camioneta Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO

Tomás González Tinto Fino Ribera de Duero

CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature



Menú Cocktail 2

Frios

Mini tartaleta salada de caponata siciliana
Macaron de queso de cabra y pistacho
Tartar de vaca y yema curada
Salmorejo cordobés con paleta ibérica
Tataki de salmón con sriracha y pisto tropical
Blini de sardina ahumada y berenjena a la llama
Taco de atún rojo de Petaca Chico hot chili

Calientes

Espárrago verde en tempura con romesco
Croqueta puchero andaluz con hierbabuena
Buñuelito de bacalao con alioli rustido (Takoyaki de gambas)
Chupa chups de codorniz yakiniku
Cucurucho de pops de pollo al kimchi
Falso nigiri de presa ibérica al whisky
Bao de costillas bbq con cebolleta fresca
Cestita crujiente de plátano con langostinos y aguacate

Postres

Mini lemon pie
Brownie con crema de turrón

67 € persona IVA Incluido.

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos y cerveza.

VINO BLANCO

La Camioneta Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO

Tomás González Tinto Fino Ribera de Duero

CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature





Only
YOU
HOTEL SEVILLA

Only
YOU
HOTEL SEVILLA

RESERVAS · BOOKINGS

Avda. Kansas City, 7, 41018, Sevilla, Spain. Tel: 954 91 97 97

mice.sevilla@onlyyouhotels.com