



HOTEL ALFONSO XIII  
SEVILLE

**CENA DE NOCHEBUENA**  
**24/12/2020**

**CENA**

**APERITIVO**

Pulpo a la brasa, salmorejo, guisantes de wasabi

**ENTRANTE**

Tataki de secreto ibérico de bellota,  
verduras en escabeche, vinagreta de trufa

**SORBETE**

Mango, lima

**PRINCIPAL**

Besugo a la plancha, puré de apio nabo,  
manzana, aceite de vainilla

**POSTRES**

Tronco Navidad,  
helado de turrón de Jijona

Mignardises y dulces de navidad

**BODEGA**

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc,  
Marqués de Riscal Reserva Rioja,  
Champagne Castellane

Precio por persona: 95€

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA



HOTEL ALFONSO XIII  
SEVILLE

CHRISTMAS'S EVE DINNER  
24/12/2020

DINNER

APPETISER

Grilled octopus, chilled salmorejo, wasabi peas

ENTRÉE

Tataki of Iberian acorn fed Iberian pork "secreto"  
pickled vegetables, truffle dressing

SORBET

Mango, lime

MAIN COURSE

Grilled blackspot sea bream,  
celeriac purée, apple, vanilla oil

DESSERT

Christmas Yule Log,  
Jijona nougat Ice cream

Mignardises and Christmas sweets

BEVERAGES

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc,  
Marqués de Riscal Reserva Rioja,  
Champagne Castellane

Price per person: 95€

ALL OUR PRICES INCLUDE VAT



HOTEL ALFONSO XIII  
SEVILLE

## CENA DE GALA NOCHEVIEJA

### CENA

#### APERITIVO

Tarrina de foie, mango

#### ENTRANTE

Ceviche de bogavante, tobiko, wakame

#### DEL MAR

Lubina confitada con lima y almendra servido con salicornia

#### SORBETE

Mandarina

#### DE LA TIERRA

Carrillera de ternera black Angus, carabinero,  
puré de tubérculos

#### POSTRE

Bizcocho de albahaca, crema de limón  
con helado de yogurt

Uvas de la suerte

#### BODEGA

Finca Montico Rueda  
Remelluri Reserva Rioja  
Moët & Chandon Gran Vintage Champagne

Precio por persona: 185€

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA



HOTEL ALFONSO XIII  
SEVILLE

## NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

### DINNER

#### APPETISER

Terrine of foie gras with mango

#### ENTRÉE

Lobster ceviche, tobiko and wakame

#### FROM THE SEA

Seabass confit with lime and almond with samphire

#### SORBET

Mandarin

#### FROM THE LAND

Braised black angus beef cheek, scarlet shrimp  
served with root vegetable purée and jus

#### DESSERT

Basil sponge cake, lemon cream,  
yogurt ice cream

Midnight lucky grapes

#### BEVERAGES

Finca Montico Rueda  
Remelluri Reserva Rioja  
Moët & Chandon Gran Vintage Champagne

Price per person: 185€

ALL OUR PRICES INCLUDE VAT