



Menú Nochevieja
2019

Calle Alemanes, 7
SEVILLA



Menú Nochevieja



MINI BRIOCHE CALIENTE DE CREMA
DE FOIE Y TURRÓN

RIGGATONI RELLENO DE MARISCOS
Y PESCADO DE ROCA SOBRE CALDO
CORTO DE NÉCORA

SUPREMA DE BACALAO CONFITADA AL
PIL-PIL DE NARANJA CON FALSOS RAVIOLI
DE MANGO Y MORCILLA DE CERDO IBÉRICO

CILINDRO DE COLA DE TORO Y PANCETA
GLASEADO CON SALSA AL PEDRO XIMÉNEZ
Y CHIRIBÍA EN TEXTURAS

POSTRE DE NUESTRA
BOUTIQUE COLECCIÓN 2019

BEBIDAS NO INCLUIDAS

PRIMER TURNO

(DE 20:00 HORAS A 21:30)

SEGUNDO TURNO

(DE 22:00 HORAS A 24:00)



Todas las bebidas que se consuman antes del evento, tanto en barra
como en mesas, serán cobradas aparte del precio de carta.

New Year's Eve



WARM MINI BRIOCHE WITH FOIE CREAM
AND NOUGAT

RIGGATONI PASTA FILLED WITH SEAFOOD
AND ROCKFISH OVER NÉCORA (SMALL
CRAB) BROTH

SUPREME COD CONFIT WITH ORANGE
PIL-PIL SAUCE, FALSE RAVIOLI OF MANGO
AND IBERIAN PORK BLOOD SAUSAGE

CILINDER OF BULLTAIL AND BACON,
GLASSED WITH PEDRO XIMÉNEZ SAUCE
AND PARSNIP IN DIFFERENT TEXTURES

DESSERT FROM OUR
BOUTIQUE COLLECTION 2019

BEVERAGES NOT INCLUDED

1ST DINNER SCHEDULE

(FROM 8:00 PM to 9:30 PM)

2ND DINNER SCHEDULE

(FROM 10:00 PM TO 12:00 AM)

All drinks consumed before the event, both at the bar area and at the table,
will be charged separately from the price of the menu.

