



  
HOTEL  
ALFONSO XIII  
SEVILLE  
  
THE  
LUXURY  
COLLECTION

# HOTEL ALFONSO XIII, A LUXURY COLLECTION HOTEL

MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS  
NAVIDAD 2017/2018

## MENÚ DE NAVIDAD PARA GRUPOS A LA CARTA

### APERITIVOS

APERITIVO INCLUIDO – Servicio 30 min

Aceitunas, Patatas Chips, Taquitos de queso y salchichón,  
Jerez, Cerveza, Refrescos, vinos de la casa

APERITIVO OPCIONAL – Servicio 60 min

Precio: 12,00 €

Fríos

Brocheta de mozzarella y tomate con albahaca, cucharitas de ensaladilla de pulpo,  
cazuelita de salmorejo

Calientes

Cazón en Adobo, Tortillita frita con melaza de piquillo, samosa de pollo con salsa agridulce

### CONFIGURE SU PROPIO MENÚ

#### ENTRANTES

Risotto de boletus con chips de cebolla y parmesano 19€  
Ravioli de burrata con trigueros, bacón y salsa al cava 16€  
Pastel de espárragos blancos con salmón y langostinos 23€

#### PRINCIPALES

Lubina con pimientos confitados y caviar de aceituna 26€  
Bacalao con arroz al azafrán 22€  
Crêpes de pato con setas de cardo y salsa de naranja 20€  
Solomillo de cerdo con al whisky con patatas a lo pobre 24€

#### POSTRES

Hojaldre de crema con almendras y helado de turrón 8€  
Tarta San Marcos 6€  
Copa de mousse de chocolate con fresas confitadas 7€  
Sorbete de limón al cava 6€

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

## MENÚ DE NAVIDAD PARA GRUPOS

I

### APERITIVOS

APERITIVO INCLUIDO – Servicio 30 min

Aceitunas, Patatas Chips, Taquitos de queso y salchichón,  
Jerez, Cerveza, Refrescos, vinos de la casa

APERITIVO OPCIONAL – Servicio 60 min  
Precio: 12,00 €

Fríos

Brocheta de mozzarella y tomate con albahaca, cucharitas de ensaladilla de pulpo,  
cazuelita de salmorejo

Calientes

Cazón en Adobo, Tortillita frita con melaza de piquillo, samosa de pollo con salsa agridulce

### MENÚ DE NAVIDAD PARA GRUPOS I

ENTRANTE

Ravioli de burrata con trigueros, bacón y salsa al cava

PRINCIPAL

Crêpes de pato con setas de cardo y salsa de naranja

POSTRES

Tarta San Marcos

Café y Dulces de Navidad

BODEGA

Agua mineral, cerveza, refresco, vino blanco, vino tinto de la casa, cava

PVP: 42,00 €uros por persona

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA



## MENÚ DE NAVIDAD PARA GRUPOS II

### APERITIVOS

APERITIVO INCLUIDO – Servicio 30 min

Aceitunas, Patatas Chips, Taquitos de queso y salchichón,  
Jerez, Cerveza, Refrescos, vinos de la casa

APERITIVO OPCIONAL – Servicio 60 min  
Precio: 12,00 €

Fríos

Brocheta de mozzarella y tomate con albahaca, cucharitas de ensaladilla de pulpo,  
cazuelita de salmorejo

Calientes

Cazón en Adobo, Tortillita frita con melaza de piquillo, samosa de pollo con salsa agridulce

### MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS II

ENTRANTE

Risotto de boletus con chips de cebolla y parmesano

PRINCIPAL

Bacalao confitado con escalibada de pimientos

POSTRES

Copa de mousse de chocolate con fresas confitadas

Café y Dulces de Navidad

BODEGA

Agua mineral, cerveza, refresco, vino blanco, vino tinto de la casa, cava

PVP: 48 €uros por persona

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

## MENÚ DE NAVIDAD PARA GRUPOS III

### APERITIVOS

APERITIVO INCLUIDO – Servicio 30 min

Aceitunas, Patatas Chips, Taquitos de queso y salchichón,  
Jerez, Cerveza, Refrescos, vinos de la casa

APERITIVO OPCIONAL – Servicio 60 min  
Precio: 12,00 €

Fríos

Brocheta de mozzarella y tomate con albahaca, cucharitas de ensaladilla de pulpo,  
cazuelita de salmorejo

Calientes

Cazón en Adobo, Tortillita frita con melaza de piquillo, samosa de pollo con salsa agridulce

### MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS III

ENTRANTE

Pudin de espárragos blancos con salmón y langostinos

PRINCIPAL

Solomillo de cerdo al whisky con patatas a lo pobre

Postres:

Hojaldre de crema con almendras y helado de turrón

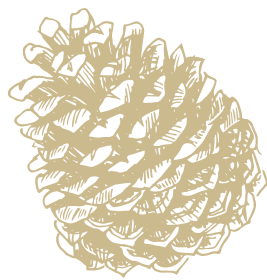
Café y Dulces de Navidad

BEBIDAS

Agua mineral, cerveza, refresco, vino blanco, vino tinto de la casa, cava

PVP: 55 €uros por persona

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA



HOTEL ALFONSO XIII  
A LUXURY COLLECTION HOTEL, SEVILLE  
CALLE SAN FERNANDO 2, 28014 SEVILLE, SPAIN  
T 34 954 917 000 — F 34 954 917 099

[HOTEL-ALFONSOXIII-SEVILLA.COM](http://HOTEL-ALFONSOXIII-SEVILLA.COM)



  
HOTEL  
ALFONSO XIII  
SEVILLE  
  
THE  
LUXURY  
COLLECTION

HOTEL ALFONSO XIII,  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

MENÚS DE NAVIDAD  
NAVIDAD 2017/2018



**CENA DE NOCHEBUENA**  
**24/12/2017**

**CENA**

APERITIVO

Parmentier trufada  
*Coliflor en escabeche, chipirón, cochifrito y rebozuelos*

ENTRANTE

Salmonete confitado con escamas de patata  
*Cremoso de pimiento de cristal y pudding de gamba*

Sorbete de piña colada y coco

PRINCIPAL

Solomillo de ternera blanca con salsa strogonoff.  
*Champiñones, perlas de zanahoria, cebolleta y calabacín*

POSTRES

Tronco Navidad  
*con helado de marron glacé*

Mignardises y dulces de Navidad

BODEGA

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

Precio adulto: 130€ por persona  
Menú infantil ( 3 - 12 años ) 65€ por persona

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA



**BRUNCH DE NAVIDAD**  
**25/12/2017**

FRUTAS Y ZUMOS NATURALES

PANES, BOLLERÍA TRADICIONAL Y DULCES CASEROS

EMBUTIDOS, QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES

ACEITUNAS LOCALES Y CRUDITES

HUEVOS A LA CARTA Y CORTE EN DIRECTO DE JAMÓN IBÉRICO

TABLA DE AHUMADOS Y MARISCOS

Salmon, atún, boquerones, sardina, bacalao, langostinos, nécoras, pata rusa, mejillones, sushi, ceviche de lubina, pudin de pescado

PREPARACIONES CALIENTES

Tomates, salchichas, bacón, lomo de Sajonia, patatas adobadas, calabacines provenzales, champiñones al ajillo, huevos revueltos, huevos duros, alubias dulces, espinacas con bechamel. Parmentier a la parmesana, melanzana di manza

ELABORADOS MINIATURAS

Quiche de bacón y queso, quiche de espinacas con salmón, salmorejo, hojaldre de ternera, ensalada de espinacas y queso, ensalada de cuscús y yogurt, endibias con roquefort, ensalada de tomate y mozzarella, foie con compota de arándanos, tortilla de patatas

ELABORADOS ESPECIALES

Salmón al vapor con salsa de mostaza dulce y eneldo, rape con almejas, paella mixta, fideua negra con gambas, solomillo stroganoff, consomé trufado, crema de puerro, pularda rellena de setas con salsa Cumberland, osobuco de cordero

COCHINILLO

BODEGA

Café, Té, Infusiones, Chocolate y Horchata.  
Cava, zumos, refrescos, vino blanco y tinto de la casa

Precio adulto: 75€ por persona  
Menú infantil ( 3 - 12 años ) 50€ por persona

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

## CENA DE GALA NOCHEVIEJA

20.00h-24.00h

### CENA

#### APERITIVO EN MESA

Gelée de tomate con jamón ibérico de bellota  
Viera al vapor con leche de tigre y aguacate  
Macaroon de foie

#### MENÚ

Crema de puerros confitados con Caviar  
*Helado de trufa melanosporum y trigueros*

Esponjoso de centollo con zanahoria  
*holandesa trufada y pimientos de cristal*

Gyoza de magret de pato con su foie gras grillé  
*morillas y crema de arroz ahumada*

Merluza a 45°C con bogavante  
*y su consomé a la americana*

Leche rizada helada

Piñata navideña de chocolate con palomitas dulces

Uvas de la suerte

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

Precio adulto: 395€ por persona  
Menú infantil ( 3 - 12 años ) 85€ por persona

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA



## BRUNCH DE AÑO NUEVO

FRUTAS Y ZUMOS NATURALES

PANES, BOLLERÍA TRADICIONAL Y DULCES CASEROS

EMBUTIDOS, QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES

ESTACION DE ENSALADAS Y CRIDITES

CORTE EN DIRECTO DE JAMÓN IBÉRICO

HUEVOS A LA CARTA

PREPARACIONES CALIENTES

Tomates y calabacines provenzales, salchichas, bacon y lomo de sajonia, patatas adobadas y champiñones al ajillo, huevos revueltos, huevos benedictine, Parmentier a la parmesana,

ELABORADOS MINIATURAS

Quiche de bacon y queso, Quiche de espinacas con salmón, Salmorejo, Hojaldre de ternera, Empanadillas de atún, humus, Baba Ganoush

ELABORADOS ESPECIALES

Paella mixta, fideua con almejas, migas serranas, salmón al vapor, solomillo con foie, magret de pato con manzana, veloute minestrone, sopa de buey, chipirones con wok de verdura, solomillo Estrogonoff

MARISCOS

Vieiras con pipirrana, mejillones al vapor, bogavante con salsa tartara, langostinos, nécoras, patas rusas, bígaros, Tartar de atún, ceviche de corvina, sushi variado.

CARRO CALIENTE DE CORDERO ASADO Y SALSA DE HIERBABUENA

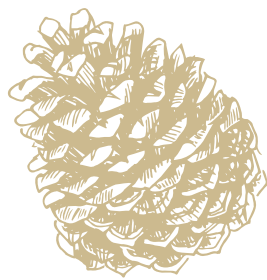
BODEGA

Café, Té, Infusiones, Chocolate y Horchata.  
Cava, zumos, refrescos, vino blanco y tinto de la casa

Precio adulto: 85€ por persona  
Menú infantil ( 3 - 12 años ) 55€ por persona

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA





HOTEL ALFONSO XIII  
A LUXURY COLLECTION HOTEL, SEVILLE  
CALLE SAN FERNANDO 2, 28014 SEVILLE, SPAIN  
T 34 954 917 000 — F 34 954 917 099

[HOTEL-ALFONSOXIII-SEVILLA.COM](http://HOTEL-ALFONSOXIII-SEVILLA.COM)