

VIAJA.VIVE.VINCCI.

MIRADOR DE SEVILLA

HOTEL VINCCI LA RABIDA c/ Castelar, 24 Sevilla | 954,501.280 | larabida@vinccihoteles.com



vinccihoteles.com





MENU 1

ENTRANTE / STARTER

Salmorejo de manzana verde, boquerón en escabeche de frambuesas, huevos de arenque y helado de vino P.X.
Green apple salmorejo, anchovies in raspberry pickle, herring roe & wine ice cream P.X.

PLATO PRINCIPAL / MAIN DISH

Solomillo Ibérico braseado sobre puré de matanza con salsa de boletus y oloroso
Braised Iberian pork steak on potato & Iberian chorizo mash with boletus and oloroso sauce

POSTRE / DESSERT

Bizcocho de cacao y arándanos, almíbar de té, helado de vainilla bourbon y chocolate caliente
Cocoa and blueberry sponge cake, tea syrup, bourbon vanilla ice cream & hot chocolate

***Bebidas no incluidas**

***Drinks not included**

45 € por persona / per person

Precios por persona. Impuestos incluidos y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación

Price per person. Taxes included and valid except typographical error. The final number of guests will be confirmed 48 hours before the event, this being the minimum number for billing purposes





MENU 2

ENTRANTE / STARTER

Ensalada de caballa ahumada, queso feta gratinado, gominola de albahaca, licuado de piña y vinagreta de tomate seco
Smoked mackerel salad, grilled feta cheese, basil jelly, pineapple smoothie & dried tomato vinaigrette

PLATO PRINCIPAL / MAIN DISH

Bacalao selecto al horno sobre marinera de jamón ibérico y gratinado de ajo confitado
Baked cod with Iberian ham marinade and garlic confit au gratin

POSTRE / DESSERT

Tarta de queso de cabra, maracuyá, crema de galleta salada y helado de pera Williams
Goat cheese tart, passion fruit, salt cookie cream & Williams pear ice cream

***Bebidas no incluidas**

***Drinks not included**

45€ por persona / per person

Precios por persona. Impuestos incluidos y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación

Price per person. Taxes included and valid except typographical error. The final number of guests will be confirmed 48 hours before the event, this being the minimum number for billing purposes





MENU 3

ENTRANTE / STARTER

Arroz cremoso de pato confitado, espárragos verdes, setas, huancaína y yuca

Creamy rice of confit duck, green asparagus, mushrooms, huancaína sauce & cassava

PLATO PRINCIPAL / MAIN DISH

Salmón a la parrilla, cuscús de coliflor, pasas y salsa de maíz tostado
Grilled salmon, cauliflower couscous, sultanas & roasted corn sauce
o/or

Carrillada de cerdo macerada, noodles, salteado de setas y col china
Marinated pork cheek, noodles, sautéed mushrooms and chinese cabbage

POSTRE / DESSERT

Torrija de brioche, infusión de galleta, crema cítrica de chocolate blanco y su helado de galleta María chocolate

Brioche (torrija style), biscuit infusion, white chocolate citrus cream & chocolate Maria biscuit ice cream

***Bebidas no incluidas**

***Drinks not included**

54€ por persona / per person

Precios por persona. Impuestos incluidos y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación

Price per person. Taxes included and valid except typographical error. The final number of guests will be confirmed 48 hours before the event, this being the minimum number for billing purposes





MENU 4

ENTRANTE / STARTER

Ensalada poké de langostinos ahumados, pepino encurtido, daikon, sandía osmotizada, copos tenkatsu, edamame y su aliño
Poke salad of smoked prawns, pickled cucumber, daikon, osmotised watermelon, tenkatsu flakes, edamame & dressing

PLATO PRINCIPAL / MAIN DISH

Solomillo de ternera, falso risotto de berenjenas y habitas, panceta y cherry braseado
Beef sirloin steak, mock aubergine & bean risotto, bacon and braised cherries

POSTRE / DESSERT

Semifrío de mango, espuma de yogurt y frutos rojos con helado de leche de coco
Mango semifreddo, yoghurt & red fruit foam with coconut milk ice cream

***Bebidas no incluidas**
***Drinks not included**

60€ por persona / per person

Precios por persona. Impuestos incluidos y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación

Price per person. Taxes included and valid except typographical error. The final number of guests will be confirmed 48 hours before the event, this being the minimum number for billing purposes





MENU 5

ENTRANTE / STARTER

(Al centro a compartir entre 4 personas / To share for 4 people)

Jamón Ibérico de Bellota D.O, cortado a cuchillo

Hand-cut acorn-reared Iberian ham D.O. Guijuelo

Trajano, queso tierno de leche cruda de oveja lacona, dulce de nueces y regañá
Trajano, soft cheese made from raw lacona sheep's milk, walnut jam, regañá (dried bread)

Terrina de foie de pato, aéreo de remolacha picante, confitura de pomelo, caviar de kiwi y tosta de brioche

Duck foie terrine, spicy beetroot aerial, grapefruit jam, kiwi caviar and brioche toast
Croquetas de picantón, hummus de pepitoria, mahonesa de almendras y aceite de azafrán

Croquettes of poussin chicken, pepitoria hummus, almond mayonnaise & saffron oil

PLATO PRINCIPAL / MAIN DISH (A su elección / Of your choice)

Lomo de lubina a la parrilla sobre risotto negro de calabaza, almejas, mascarpone y aceite de salvia

Grilled sea bass fillet over black pumpkin risotto, clams, mascarpone and sage oil
O/ Or

Carrillada de cerdo macerada, noodles, salteado de setas y col china
Marinated pork cheek, noodles, sautéed mushrooms and chinese cabbage

POSTRE / DESSERT

Tarta de queso de cabra, maracuyá, crema de galleta salada y helado de pera Williams

Goat cheese tart, passion fruit, salt cookie cream & Williams pear ice cream

***Bebidas no incluidas**

***Drinks not included**

69€ por persona / per person

Precios por persona. Impuestos incluidos y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación

Price per person. Taxes included and valid except typographical error. The final number of guests will be confirmed 48 hours before the event, this being the minimum number for billing purposes





MENU Vegetariano/Vegetarian

ENTRANTE / STARTER

Salmorejo de manzana verde, boquerón en escabeche de frambuesas, huevas de arenque y helado de vino P.X.
Green apple salmorejo, anchovies in raspberry pickle, herring roe & wine ice cream P.X.

PLATO PRINCIPAL / MAIN DISH (A su elección / Of your choice)

Ensalada de caballa ahumada, queso feta gratinado, gominola de albahaca, licuado de piña y vinagreta de tomate seco
Smoked mackerel salad, grilled feta cheese, basil jelly, pineapple smoothie & dried tomato vinaigrette

O/ Or

Ensalada poké de langostinos ahumados, pepino encurtido, daikon, sandía osmotizada, copos tenkatsu, edamame y su aliño
Poke salad of smoked prawns, pickled cucumber, daikon, osmotised watermelon, tenkatsu flakes, edamame & dressing

O/ Or

Selección de mini verduras al wok, crema de calabaza, coco y curry
Selection of mini wok vegetables, pumpkin, coconut & curry cream

POSTRE / DESSERT

Torrija de brioche, infusión de galleta, crema cítrica de chocolate blanco y su helado de galleta María chocolate
Brioche (torrija style), biscuit infusion, white chocolate citrus cream & chocolate Maria biscuit ice cream

***Bebidas no incluidas**

***Drinks not included**

50 € por persona / per person

Precios por persona. Impuestos incluidos y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación

Price per person. Taxes included and valid except typographical error. The final number of guests will be confirmed 48 hours before the event, this being the minimum number for billing purposes

