

XXV Jornadas Gastronómicas de los Hoteles de Sevilla.

SABOR A FLAMENCO

Del 25 de Sept al 25 de oct de 2026

1º ``SOLEA``

Salmorejo de tomate ahumado, sardina ahumada
y arena de aceituna negra

Spritz flamenco

2º ``SEGUIRIYA``

Bacalao a la brasa, pil-pil de manzanilla, crema
batata morada y cebolla caramelizada

Viñas de Anna D.O Cataluña

(Chardonnay y Gewurztraminer)

3º ``TIENTOS``

Cochinillo deshuesado y prensado, pure de
apionabo con salsa de vino oloroso

Animas de Raimat DO Costers de Segre

(Syrah, cabernet sauvignon, tempranillo)

4º ``ALEGRIAS``

Mouse de mascarpone y miel de flores

Moscatel DO Málaga

