

*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 apiónabo con salsa de vino oloroso
Animas de Raimat DO Costers de Segre
(Syrah, cabernet sauvignon, tempranillo)

4º “ALEGRÍAS”

Mouse de mascarpone y miel de flores
Moscatel DO Malaga

vinccihoteles