




HOTEL ALFONSO XIII  
SEVILLE

# Fiestas Navideñas

2023-2024





Un año más, es un placer poder ofrecerles  
nuestros menús de Navidad.  
Para más información y reservas, por favor  
pónganse en contacto con nosotros en

T: 954 917 049

E: [events.alfonsoxiii@luxurycollection.com](mailto:events.alfonsoxiii@luxurycollection.com)



# Cena de Nochebuena

24/12/2023

## APERITIVO

Boquerones en vinagre, caviar de Riofrío, zanahoria  
Jamón Ibérico 5 Jotas  
Pan cristal, emulsión de tomate, escamas de sal

## ENTRANTE

Carpaccio de pescados blanco y azul, aceituna negra deshidratada, yogurt, alga marina, mini ensalada verde y tubérculos

Sorbete de maracuyá imperial

## PRINCIPAL

Espalda de cordero lechal confitado sobre col rizada, puré de batata, verduras laminadas, salsa de ciruela y trufa fresca invernal de Piamonte

## POSTRE

Merengue suizo, sopita de frutos rojos, Peta Zeta

Mignardises y dulces de Navidad

## BODEGA

Vino tinto reserva XR de Marqués de Riscal, Rioja  
Vino blanco Marqués de Riscal Sauvignon Blanc, Rueda  
Cava Ars Collecta Blanc de Blancs

Precio por persona: 179€

# Brunch de Navidad

25/12/2023

## ENSALADAS

Crea tu propia ensalada con la selección de hojas variadas, verduras, quesos, frutos secos, salsas y vinagretas

## AHUMADOS Y MARISCOS

Salmones marinados - Mojama - Anchoas del cantábrico - Langostinos - Gamba blanca - Almejas - Mejillones gallegos - Huevas de arenque - Ostras

## CORTE

Jamón Ibérico cortado al momento, embutidos Ibéricos y surtido de quesos locales e internacionales

## MINIATURAS ELABORADAS

Gazpacho de manzana - Foie gras con compota de kumquat y pan de especias - Pulpo marinado con boniato - Alcachofas marinadas - Steak tartar - Ceviche de lubina

## PLATOS CALIENTES

Crema de champiñones y romero - Sopa de picadillo - Corvina a la plancha con calabacín - Rape con almejas en salsa verde - Presa Ibérica con ciruelas y salsa de Oporto - Alcachofas y langostinos con cebolla caramelizada - Magret de pato con manzanas caramelizadas con canela - Paleta de cordero asado en su jugo - Solomillo de Betanzos con salteado de setas y ajo - Canelones de setas con fina bechamel y Parmigiano Reggiano - Patatas nuevas al horno con queso azul, verduras a la parrilla - Calabaza al horno con miel de lavanda y piñones - Arroz basmati al comino y cúrcuma - Frutos secos y almendras - Paellas (señorito, ibéricos, vegetales)

Selección de frutas, panes, bollería tradicional, dulces y tartas de la casa

## BEBIDAS

Café, té, infusiones, zumos, refrescos, chocolate y horchata  
Cava, vino blanco Viña Calera y vino tinto Marqués de Arienzo

Precio Por Persona: 115 €

Precio Por Niño: (3 - 12 Años) 60 €



# Cena de gafa de Nochevieja

31/12/2023

## APERITIVO

Crema fría de marisco, cola de bogavante, arroz frito, eneldo, kumquat

## ENTRANTES

Tartar de lomo wagyu, pepino, rábano, Parmigiano Reggiano, yema encurtida, tosta en aceite a la naranja

Royal de foie gras, manzana verde, setas, alcachofa, pan de especias

## DEL MAR

Lenguado, puré de chirivía, verduras ecológicas, caviar Riofrío

## DE LA TIERRA

Lingote rubia gallega guisada, castañas asada, rebozuelos, trufa fresca invernial de Piamonte

## POSTRE

Tarta Ópera, café orgánico, ganache de chocolate, crema de mantequilla

Mignardises y dulces de Navidad

Uvas de la suerte

## BODEGA

Vino tinto Marqués de Riscal Finca Torrea, Rioja  
Vino blanco Marqués de Riscal Finca Montico Verdejo, Rueda  
Laurent-Perrier Brut Millésimé 2015

Precio por persona cena y cotillón: 489€

# Brunch de Año Nuevo

01/01/2024

## AHUMADOS Y MARISCOS

Salmones ahumados - Anchoas de cantábrico - Langostinos - Gamba blanca - Cigalas - Almejas - Mejillones - Tataki de atún rojo - Ostras - Huevas de arenque

## CORTE

Jamón ibérico cortado al momento, embutidos ibéricos y surtido de quesos locales e internacionales

## ENSALADAS Y CRUDITÉS

Crea tu propia ensalada con la selección de hojas variadas, verduras, quesos, frutos secos, salsas y vinagretas

Ensaladilla de pulpo - Ensalada de salicornia con wakame - Ensalada de bogavante, pera y apio - Ensalada Waldorf - Caprese mini, pesto - verduras crujientes con emulsión de queso azul

## PLATOS CALIENTES

Consomé de buey - Crema de calabaza y jengibre - Salmón a la plancha con cous cous y verdurita - Dorada con caviar de berenjena y salsa de Noilly Prat - Rodaballo al vapor con ragú de mejillones - Cochinillo con boniato y salsa de romero - Solomillo de ternera en su jugo - Muslo pato confitado con puré de castañas y salsa de naranja - Canelones de setas, fina bechamel, Parmigiano Reggiano - Batata roja al horno con romero y mantequilla de trufa - Calabacines baby con pecorino y almendras fileteadas - Puré de patatas rústica - Verduras a la parrilla - Arroz al azafrán - Arroz señorito - Arroz ibérico - Fideua de verduras

Selección frutas, panes, bollería tradicional y dulces caseros

## BEBIDAS

Café, té, infusiones, zumos, refrescos, chocolate y horchata  
Cava, vino blanco Viña Calera y vino tinto Marqués de Arienzo

Precio por persona: 115€

Precio por niño: (3 - 12 años) 60€



HOTEL ALFONSO XIII  
A LUXURY COLLECTION HOTEL, SEVILLA  
CALLE SAN FERNANDO 2, 41004 SEVILLA, ESPAÑA  
T 34 954 917 000 – F 34 954 917 099

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