



HOTEL ALFONSO XIII  
SEVILLE



## Cena de San Valentín

### ENTRANTES A ELEGIR | STARTERS TO CHOOSE FROM

Carpaccio de viera, vinagreta balsámico blanco, granada, caviar de arenque, soja, lima.  
*Sea scallop carpaccio, white balsamic vinaigrette, pomegranate, herring caviar, soy, lime.*



Tartar de solomillo de Betanzos, yema encurtida, crujiente de pan.  
*Betanzo's steak tartare, pickled yolk, crispy bread.*



Canelón de boletus, salsa cava, crujiente de parmesano.  
*Boletus cannelloni, cava sauce, crispy parmesan.*



### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR | MAIN COURSE TO CHOOSE FROM

Crema de bogavante, tartar y caviar de limón  
*Lobster cream, tartare and lemon caviar*



Lomo bajo de rubia gallega, setas silvestres y verduritas a las hierbas.  
*Galician blonde entrecôte, wild mushrooms and herb-infused vegetables.*



Calabaza asada, escalivada, alcachofas, aceite de hierbas.  
*Roasted pumpkin, escalivada, artichokes, herbal oil.*



### PARA TERMINAR | TO FINISH WITH

Tulipa de almendra con crema de limón, frutas de temporada y helado de caramelo salado  
*Almond tulip with lemon cream, seasonal fruits and salted caramel ice cream*



Macaron



### BEBIDAS | BEVERAGES

Cava Ars Collecta Codorniu Rose

Vinos - Tinto Crianza Arienzo y Viña Calera Rueda, cerveza, agua, refrescos y café

Wines - Tinto Crianza Arienzo and Viña Calera Rueda, beer, water, soft drinks and coffee