



HOTEL ALFONSO XIII
SEVILLE

Christmas

MENÚS DE NAVIDAD
CHRISTMAS MENUS
2021 - 2022



Un año más, es un placer poder ofrecerles nuestros menús de Navidad.

Como cada año acompañamos tan señaladas fechas con una colaboración solidaria que este año será con la Fundación Banco de Alimentos de Sevilla.
Por cada menú adquirido durante esta campaña el hotel hará una aportación a esta fundación.

Para más información y reservas, por favor pónganse en contacto con nosotros en
T: 954 917 049
E: events.alfonsoxiii@luxurycollection.com



**FUNDACIÓN
BANCO DE ALIMENTOS
DE SEVILLA**



CENA DE NOCHEBUENA 24/12/2021

APERITIVO

Vieira a la brasa con nata fresca, curry y guisantes de wasabi

ENTRANTE

Carrillera de cerdo ibérico con puré de apio nabo, manzana, y rúcula acompañado de lascas de queso manchego trufado

Sorbete de naranja y vodka

PRINCIPAL

Besugo a la plancha con ragú de mejillones y almejas en salsa bullabesa

POSTRE

Tronco de Navidad servido con helado de turrón de Jijona

Mignardises y dulces de Navidad

BODEGA

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc Rueda
Marqués de Riscal Reserva Rioja
Champagne Castellane

Precio por persona: 135€

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA



CENA DE NOCHEBUENA VEGETARIANA

24/12/2021

APERITIVO

Alcachofa y zanahoria baby en escabeche

ENTRANTE

Carpaccio de remolacha con espárragos verde, manzana y migas de queso de cabra

Sorbete de naranja y vodka

PRINCIPAL

Cebolla dulce asada servida con cous cous, verduras baby y jugo de setas

POSTRE

Tronco de Navidad servido con helado de turrón de Jijona

Mignardises y dulces de Navidad

BODEGA

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc Rueda

Marqués de Riscal Reserva Rioja

Champagne Castellane

Precio por persona: 135€

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA



BRUNCH DIA DE NAVIDAD 25/12/2021

Estación de corte de Jamón Ibérico y embutidos y
tabla de quesos locales e internacionales

BUFFET DE ENSALADAS

ESTACIÓN DE AHUMADOS Y MARISCOS

Salmón ahumado, mojama, anchoas de cantábrico, bacalao,
langostinos, gamba blanca, ostras, sushi, ceviche de lubina,
tataki de atún rojo, bogavante

MINIATURAS ELABORADAS

Gazpacho de cereza
Foie gras con compota de kumquat y pan de especias
Pulpo marinado con boniato
Salpicón de langostinos
Tartar de salmón con mango y aguacate
Alcachofas marinadas
Ensalada de quínoa

SOLOMILLO WELLINGTON AL CORTE

ELABORADOS ESPECIALES

Corvina a la plancha con puré de calabaza
Rape con almejas en salsa verde
Paella de marisco
Arroz con presa ibérico y alcachofas
Solomillo de cerdo ibérico con ciruelas y salsa de Oporto
Crema de champiñones y romero
Consomé de jamón ibérico
Pechuga de pollo de corral al ajillo
Carré de cordero en su jugo

Frutas, panes, bollería tradicional y dulces caseros

BEBIDAS

Café, té, infusiones, zumos, chocolate y horchata
Cava, refrescos, vino blanco y tinto de la casa

Precio por persona: 85€
Precio por niño (3 – 12 años) 50€

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA



CENA DE GALA NOCHEVIEJA

31/12/2021

APERITIVO

Burrata acompañada de caviar de Riofrío,
puerros y pomelo rosado

ENTRANTE

Ceviche de bogavante con tobiko y alga wakame

PESCADO

Rodaballo salvaje servido con espinacas baby y
salsa de colmenillas

Sorbete de pera

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de vaca rubia gallega, bimi a la brasa y berros con
salsa de pimienta verde

POSTRE

Bizcocho de albahaca con crema de limón y helado de yogur

Uvas de la suerte

Mignardises y dulces de Navidad

BODEGA

Finca Montico Rueda
Remelluri Reserva Rioja
Moët & Chandon Gran Vintage Champagne

Precio por persona cena: 255€

Precio por persona cena y cotillón: 345€

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA



**CENA DE GALA NOCHEVIEJA
VEGETARIANA
31/12/2021**

APERITIVO

Burrata acompañada de guisantes,
puerros y pomelo rosado

ENTRANTES

Tempura de verduras baby y salsa de soja

Tofu a la brasa con pisto y albahaca

Sorbete de pera

PLATO PRINCIPAL

Milhojas de verduras, polenta, ensalada de rúcula y
vinagreta de tomate

POSTRE

Bizcocho de albahaca con crema de limón y helado de yogur

Uvas de la suerte

Mignardises y dulces de Navidad

BODEGA

Finca Montico Rueda

Remelluri Reserva Rioja

Moët & Chandon Gran Vintage Champagne

Precio por persona: 255€

Precio por persona cena y cotillón: 345€

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA



BRUNCH DE AÑO NUEVO

1/1/2022

Estación de corte de Jamón Ibérico y embutidos y
tabla de quesos locales e internacionales

ESTACIÓN DE ENSALADAS Y CRUDITÉS

Ensalada de langosta, ensalada de salicornia con wakame,
ensalada de manzana ácida y apio, humus, ensalada de judía
verde con jamón de pato y sésamo, ensalada de tomate cherry
con ventresca de atún, aceitunas locales y crudités

DEL MAR

Vieiras

Bogavante con salsa tártara

Gambas rojas a la plancha

Langostinos tigre

Carpaccio de atún

Ceviche de corvina

Mejillones al vapor

CHULETERO DE 40 DIAS MADURACION AL CORTE

ELABORACIONES EN MINIATURA

Ajo blanco con mojama y piñones

Salmón escalfado con caviar

Escalibada con anchoa de Santoña

Foie con peras confitadas

PLATOS ESPECIALES

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

Confit de pato con puré de castañas y salsa de naranja

Arroz señorito

Fideua con almejas

Sopa de picadillo

Crema de verduras

Frutas, panes, bollería tradicional y dulces caseros

BEBIDAS

Café, té, infusiones, zumos, chocolate y horchata

Cava, refrescos, vino blanco y tinto de la casa

Precio por persona: 90€

Precio por niño (3 - 12 años) 55€

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA



MENÚ DE GRUPO 2021-2022

TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN
SERVICIO DE APERITIVO

APERITIVO INCLUIDO
Servicio 30 min

Aceitunas, Patatas Chips, Taquitos de queso y salchichón
Jerez, cerveza, refrescos, vinos de la casa

APERITIVO OPCIONAL
Servicio 60 min
Precio por persona: 12,00 €

Fríos

Brocheta de melón en osmosis y jamón ibérico, cucharitas de
ensaladilla de gambas, chupitos de gazpacho de cereza

Calientes

Cazón en adobo con alioli de lima, brocheta de pulpo a la
brasa con aceite de pimentón de la Vera,
tempura de espárragos verdes

MENÚ I

ENTRANTE

Ensalada de bacalao confitado, vinagreta de piñones y aceituna
Kalamata

PRINCIPAL

Confit de pato, patatas gratinadas, salsa de naranja

POSTRES

Tronco de Navidad con crema de vainilla
Café y dulces de Navidad

BODEGA

Agua mineral, cerveza, refresco,
vino blanco, vino tinto de la casa, cava

PVP: 47 €uros por persona
IVA incluido



MENÚ II

ENTRANTE

Risotto de boletus, trufa y queso Idiazábal

PRINCIPAL

Lubina a la plancha, tagliatelle de calabacín,
salsa de hinojo y langostinos

POSTRES

Copa de mousse de chocolate con fresas confitadas
Café y Dulces de Navidad

BODEGA

Agua mineral, cerveza, refresco,
vino blanco, vino tinto de la casa, cava

PVP: 52 €uros por persona
IVA Incluido

MENÚ III

ENTRANTE

Tataki de atún, ajo blanco, pimientos rojos asados

PRINCIPAL

Medallones de solomillo de cerdo ibérico,
puré de alcachofas, salsa de mostaza en grano

POSTRES

Hojaldre de crema con almendras y helado de turrón
Café y Dulces de Navidad

BEBIDAS

Agua mineral, cerveza, refresco,
vino blanco, vino tinto de la casa, cava

PVP: 57 €uros por persona
IVA Incluido



HOTEL ALFONSO XIII
A LUXURY COLLECTION HOTEL, SEVILLE
CALLE SAN FERNANDO 2, 41004 SEVILLE, SPAIN

T: 954 917 049
E: events.alfonsoxiii@luxurycollection.com

HOTEL-ALFONSOXIII-SEVILLA.COM