



HOTEL ALFONSO XIII
SEVILLE

MENÚS DE NAVIDAD
CHRISTMAS MENUS
2019

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, pónganse en contacto con nosotros en
954 917 046
events.alfonsoxiii@luxurycollection.com*

Like every year, it's a pleasure to present our Christmas menus

*Every year, we collaborate with a local charity, and this year we will be working with Fundación Banco de Alimentos de Sevilla.
For every sold menu during this campaign the hotel will make a donation to this foundation*

*For more information and reservations, please contact us at
954 917 046
events.alfonsoxiii@luxurycollection.com*



**FUNDACIÓN
BANCO DE ALIMENTOS
DE SEVILLA**

CENA DE NOCHEBUENA

24/12/2019

APERITIVO

Foie gras
Parmentier de apio nabo, jugo de trufa

ENTRANTE

Carpaccio de gamba blanca de Huelva
Salmorejo de guisantes, sandia, aire de tomate raf

SORBETE

Mandarina con hierbabuena

PRINCIPAL

Presa de cerdo ibérico de bellota 5J a baja temperatura
Escabeche de alcachofas y zanahoria baby

Postre

Tronco de Navidad
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 adulto: 140€

Menú infantil (3 - 12 años) 51€

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

CHRISTMAS EVE DINNER MENU

24/12/2019

APPETISER

Foie gras
Creamed celeriac, truffle jus

ENTRÉE

Carpaccio of white prawn from Huelva
Green pea salmorejo, watermelon, raf tomato foam

SORBET

Mandarin with peppermint

MAIN COURSE

Slow cooked acorn-fed Iberian pork
Pickled artichokes and baby carrots

DESSERT

Christmas Yule Log
Jijona nougat Ice cream

Petit fours and Christmas sweets

DRINKS

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

Price per person: 140€

Children's menu (3 - 12 years) 51€

ALL PRICES ARE VAT INCLUSIVE

BRUNCH DE NAVIDAD

25/12/2019

FRUTAS Y ZUMOS NATURALES,
PANES, BOLLERÍA TRADICIONAL Y DULCES CASEROS
TABLA DE QUESOS LOCALES E INTERNACIONALES
TABLA DE EMBUTIDOS IBERICOS

ESTACION DE ENSALADAS Y CRUDITES

Lechuga mézclum, cogollos, endibia roja, pepino, tomate cherry, espárrago, tomate triturado, pimiento italiano, aceitunas locales

TABLA DE AHUMADOS Y MARISCOS

Salmon ahumado, mojama, anchoas de cantábrico, bacalao, langostino, 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, alcachofa marinados, ensalada de quinoa.

ELABORADOS ESPECIALES

Corvina a la plancha puré de calabaza, rape con almejas en salsa verde, paella de mariscos, 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, carne de cordero en su jugo, brócoli gratinado con salsa holandesa, mini zanahoria glaseada, espárrago verde a la plancha, patata gratín, calabacín provenzal, setas salteadas, arroz pilaff

SOLOMILLO DE TERNERA WELLINGTON AL CORTE

CORTE EN DIRECTO DE JAMÓN IBÉRICO

BEBIDAS

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

Precio adulto: 85€

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

CHRISTMAS BRUNCH

25/12/2019

FRESH FRUIT & JUICES
TRADITIONAL HOME MADE BREAD, PASTRIES AND SWEETS
PLATTER OF LOCAL AND INTERNATIONAL CHEESE
COLD CUTS PLATTER

SALADS & GREENS

Mixed salad leaves, lettuce hearts, red chicory, cucumber, cherry tomatoes, asparagus, grated tomato, Italian green pepper, local olives

SMOKED FISH AND SEAFOOD PLATTER

Smoked salmon, air dried tuna, anchovies, salt cod, shrimps, prawns, oysters, sushi, sea bass ceviche, red tuna tataki, lobster

MINIATURE DISHES

Cherry gazpacho, foie gras with kumquat ragout and spiced bread, marinated octopus with sweet potato, salad of shrimp, salmon tartar with mango and avocado, marinated artichokes, quinoa salad.

HOT DISHES

Grilled stone bass with pumpkin puree, monkfish with clams in herb sauce, seafood paella, rice with Iberian pork shoulder and artichokes, Iberian pork sirloin with plums and Port wine sauce, cream of mushroom and rosemary soup, consommé of Iberian ham, breast of free-range chicken with garlic and white wine, rack of lamb with roast jus
Broccoli with hollandaise sauce, glazed baby carrots, grilled green asparagus, dauphinoise potatoes, Provençal courgettes, sautéed mushroom, pilaf rice

CARVED BEEF WELLINGTON

IBERIAN HAM CUT TO ORDER

DRINKS

Coffee, tea, chocolate and horchata
Cava, juices, soft drinks, white and red house wines

Price per person: 85€

ALL PRICES ARE VAT INCLUSIVE

CENA DE GALA NOCHEVIEJA

31/12/2019

Bogavante
Gelee de yuzu, papaya, pepino, algas hijiki

Caviar beluga
Espuma de patata, 64°C huevo

Espárragos verdes escalfados,
Jugo de trufa, foie gras

Lubina Salvaje
Puré de coliflor, setas trompetas confitados

Sorbete de manzana reineta

Solomillo de ternera de Betanzos relleno de jamón ibérico de bellota
Patatas fondant, zanahoria y calabaza confitada

Tarta Opera
Macarron de turrón, helado de vainilla

Mignardises y dulces de navidad

Uvas de la suerte

BODEGA
Vino Blanco Finca Montico Rueda
Vino Tinto Remelluri Reserva Rioja
Champagne Laurent-Perrier Millésime



FIESTA COTILLON Y BARRA LIBRE
Orquesta en vivo
Barra libre primeras marcas
Re-cena delicatessen dulce y salado

Precio adulto: 395€

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

31/12/2019

Lobster
Yuzu jelly, papaya, cucumber, hijiki seaweed

Beluga caviar
Potato foam, 64°C egg

Poached green asparagus,
Truffle jus, foie gras

Wild seabass
Cauliflower pure, confit black trumpet mushrooms

Reineta apple sorbet

Betanzos beef sirloin with Iberian acorn fed cured ham
Fondant potatoes, confit carrots and pumpkin, beef Jus

Opera cake
Nougat macaron, vanilla ice cream

Petit fours and Christmas sweets

Midnight lucky grapes

DRINKS
White wine Finca Montico Rueda
Red wine Remelluri Reserva Rioja
Champagne Laurent-Perrier Millésime



AFTER DINNER PARTY
Live Music
Open bar serving Premium brands
Late night sweet and savory snacks

Price per person: 395€

ALL PRICES ARE VAT INCLUSIVE

BRUNCH DE AÑO NUEVO

1/1/2020

FRUTAS Y ZUMOS NATURALES,
PANES, BOLLERÍA TRADICIONAL Y DULCES CASEROS
TABLA DE QUESOS LOCALES E INTERNACIONALES
TABLA DE EMBUTIDOS IBERICOS

ESTACION DE ENSALADAS Y CRUDITES

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

DEL MAR

Vieiras, mejillones al vapor, bogavante con salsa tártara,
langostinos tigre, carpaccio de atún,
ceviche de corvina, gambas rojas a la plancha

MINIATURAS ELABORADAS

Ajo blanco con mojama y piñones, humus, salmón escalfado con caviar,
escalibada con anchoa de Santoña, foie con peras confitadas

PLATOS ESPECIALES

Arroz señorito, fideua con almejas, dorada con caviar de berenjena y salsa de Noilly Prat, rodaballo al vapor con ragú de mejillones, solomillo de ternera en su jugo, confit de pato con puré de castañas y salsa de naranja, sopa de picadillo, crema de verduras, cochinitillo con boniato y salsa de romero

PLATOS CALIENTES

Romanesco, zanahoria y chirivía glaseada con miel, puerros a la crema, patatas violetas asadas, setas de cardo provenzal, tirabeques al ajillo, arroz salvaje

CHULETERO DE 40 DIAS MADURACION AL CORTE

CORTE EN DIRECTO DE JAMÓN IBÉRICO

BEBIDAS

Café, Té, Infusiones, Chocolate.
Cava, refrescos, vino blanco y tinto de la casa

Precio adulto: 90€ por persona
Menú infantil (3 - 12 años) 55€

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

NEW YEAR'S BRUNCH

1/1/2020

FRESH FRUIT & JUICES
TRADITIONAL HOME MADE BREAD, PASTRIES AND SWEETS
PLATTER OF LOCAL AND INTERNATIONAL CHEESE
COLD CUTS PLATTER

SALADS & GREENS

Spiny lobster salad, sea fennel, wakame salad, celery, granny smith apple salad, green bean, and cured duck salad with sesame, cherry tomato and tuna belly salad, local olives and crudités

FROM THE SEA

Scallops, steamed mussels, lobster with tartare sauce, tiger prawns, tuna carpaccio, stone bass ceviche, grilled red prawns

MINIATURE DISHES

Chilled almond soup with air-dried tuna and pine kernels, hummus, poached salmon with caviar, roasted mediterranean vegetables with anchovies from Santoña, foie gras with confit pears

SPECIAL DISHES

Paella, fideua (noodles with clams), gilt-head bream with aubergine caviar and Noilly Prat sauce, steamed turbot with mussel ragout, beef sirloin with roast jus, duck leg confit with chestnut puree and orange sauce, cream of vegetable soup, Andalusian picadillo soup, suckling pig with sweet potato and rosemary sauce

HOT DISHES

Steamed romanesco, honey glazed parsnips and carrots, creamed leeks, roast violet potatoes, Provençal oyster mushrooms, mange tout sautéed in garlic, wild rice

CARVED 40 DAY DRY AGED RIB OF BEEF

IBERIAN HAM CUT TO ORDER

DRINKS

Coffee, Tea, Infusions, Chocolate
Cava, soft drinks, white and red wine

Price per person: 90€
Children's menu (3 - 12 years) 55€

ALL PRICES ARE VAT INCLUSIVE



HOTEL ALFONSO XIII
A LUXURY COLLECTION HOTEL, SEVILLE
CALLE SAN FERNANDO 2, 41004 SEVILLE, SPAIN
T 34 954 917 000 — F 34 954 917 099

HOTEL-ALFONSOXIII-SEVILLA.COM