

NH Collection Sevilla

Cena Fin de Año 2024

Aperitivo en mesa

Jamón ibérico de bellota, queso semicurado y caña de lomo
ibérica

Surtido de nigiris y makis

Lo maridamos con un suave oloroso dulce de Jerez "Solera 1847"

Platos principales

Cortadillo de Foie de la Casa con chutney de fresas y nube de
manzana

Acompañado de un suave oloroso dulce de Jerez "Solera 1847"

Nuestra zarzuela de pescado con toques de menta y crujientes de
pan

*Acompañado de un gran vino D. O. Rueda, fresco con notas a fruta
madura "La Charla"*

Sorbete de limónal cava toques de hierba buena

Turnedó de buey con velo de panceta ibérica salteado de
verduras y patatas ratte

*Lo regaremos con un persistente y gran vino de la Rioja alta "Viña
Pomal Rva. Selección Centenario"*

Postre

Sinfonías de postres de la casa

Petisú de la casa y dulces navideños

*Brindaremos con "Anna de Codorníu Blanc de Blancs" un gran cava con
una*

crianza de 15 meses en barrica

EUR 195 IVA incluido



ANNIVERSARY

NH COLLECTION

HOTELS & RESORTS

NH Collection Sevilla

Cena Fin de Año 2024

Aperitivo en mesa

Jamón ibérico de bellota, queso semicurado y caña de lomo

Platos principales

Parmentier de ave con islas flotantes de la abuela
Cigarrillos de rosada con pan japonés y mahonesa ligera
Delicias de ternera y pollo con pan de sésamo y patatas de
kétchup

Postre

Nuestra opera de Navidad:
Mousse de chocolate negro, bizcocho de almendra
y teja de chocolate

EUR 60 IVA incluido



ANNIVERSARY

NH COLLECTION

HOTELS & RESORTS