

MENÚ NOCHEBUENA 2019 HOTEL ADRIANO SEVILLA



FELICES FIESTAS

Entrantes

Plato de caña de lomo ibérica y queso curado (para compartir)

Anchoas del Cantábrico (para compartir)

A elegir:

Platos de langostinos cocidos

o

Timbal de patatas al “aji amarillo” con toque de lima y mezcla de aguacate y atún

Primer plato (a elegir)

Sopa de picadillo acompañado de picatostes, huevo y jamón

o

Sopa de marisco con pescado y picatostes

Segundo plato (a elegir)

Pavo relleno de frutas secas (orejones, dátiles y pasas) con salsa de boletus y patatas gratinadas con esencia de queso de cabra.

o

Salmón con salsa de miel y mostaza acompañado de gratín de verduras

Postre

Coulant de chocolate y Baileys con helado de turrón

Copa de cava y café

Bebidas

(Durante la comida)

Agua Mineral, Refrescos, Vino tinto nacional,
Vino Rosado, Vino Blanco, Cerveza (de barril)

PRECIO POR PERSONA: 70€ (IVA incluido)

SIN COTILLÓN NI ESPECTACULO

HORARIO DE CENA: 19.00 A 20.30 HORAS o DE 21.00 A 22.30 HORAS

o DE 23.00 A 00.30 HORAS

RESERVA PREVIA

C/ Adriano, 12 Sevilla //Tlf: 954 29 38 00



MENÚ NOCHEBUENA 2019 HOTEL ADRIANO SEVILLA



FELICES FIESTAS

Entrantes

Plato de caña de lomo ibérica y queso curado (para compartir) - 120gr (aprox) por persona

Alérgenos: lácteos 

Anchoas del Cantábrico (para compartir) - 2 piezas por persona

Alérgenos: lácteos y gluten  

A elegir:

Platos de langostinos cocidos - 5 piezas por persona

Alérgenos: crustáceos y sulfitos  

O

Timbal de patatas al "ají amarillo" con toque de lima y mezcla de aguacate y atún- 200 gr (aprox.) por persona

Alérgenos: Huevo y pescado  

Primer plato (a elegir)

Sopa de picadillo acompañado de picatostes, huevo y jamón- 250 gr.

Alérgenos: Huevo y gluten  


O

Sopa de marisco con pescado y picatostes- 250 gr.

Alérgenos: Crustáceos, pescado y gluten   

Segundo plato (a elegir)

Pavo relleno de frutas secas (orejones, dátiles y pasas) con salsa de boletus y patatas gratinadas con esencia de queso de cabra. - 350 gr.

Alérgenos: lácteos 

O

Salmón con salsa de miel y mostaza acompañado de gratín de verduras- 350gr.

Alérgenos: lácteos, pescado, mostaza, dióxido de azufre y sulfitos    

Postre

Coulant de chocolate y Baileys con helado de turrón- 1 pieza

Alérgenos: lácteos, gluten, huevo, soja, trazas frutos de cáscara     

Copa de cava y café

Bebidas

(Durante la comida)

Agua Mineral, Refrescos, Vino tinto nacional, Vino Rosado, Vino Blanco, Cerveza (de barril)

* Alérgenos: contienen o pueden contener trazas