



NAVIDAD 2025 · MENÚ GRUPOS 1

AL CENTRO

Surtido de ibéricos
Ensaladilla de gambas al ajillo
Choco frito con lima
Boquerones fritos
Kumato, bonito confitado, cebolla roja y AOVE
Huevos rotos con jamón ibérico y trufa
Croquetas cremosas de jamón
Pulpo a la gallega
Carrillada ibérica

POSTRE

Surtido de tres postres caseros

BODEGA

Blanco ecológico
El Sueño del Niño Zalema Lince, Huelva
Tinto ecológico Marcelino Serrano Reserva, Jaén
Cerveza, Manzanilla, Fino
Agua mineral, Refresco, Zumo

45



NAVIDAD 2025 · MENÚ GRUPOS 2

ENTRANTES AL CENTRO

Tabla de jamón Ibérico
Tabla de quesos
Nuestras bravas
Paté a la naranja
Mini flamenquines de presa ibérica
con mayonesa de lima y albahaca

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de lubina salvaje, risotto de espárragos
y crujiente de parmesano

o

Presa ibérica de bellota a la brasa, crema de boniato,
cebolla morada encurtida y reducción de PX

POSTRE

Aire de Sevilla:

Tarta de chocolate, naranja, crema de azahar y menta

BODEGA

Blanco Viña Caeira Crianza, DO Rías Baixas
Tinto Paraje del Mincal, Norte de Granada
Cerveza, Manzanilla, Fino
Agua mineral, Refresco, Zumo

55

NAVIDAD 2025 · MENÚ GRUPOS 3

ENTRANTES AL CENTRO

Tabla de jamón Ibérico
Gamba blanca de Huelva cocida
Croqueta de chuletón
Burrata, rúcula, aguacate y gelatina de trufa
Tataki de atún rojo de almadraba,
crema de berenjena asada y sésamo negro
Tartar de vaca retinta y mayonesa
de mostaza antigua en pan cristal

PRINCIPAL

Cordero lechal confitado,
cuscús de especias y yogur griego al limón

POSTRE

Cúpula de chocolate negro con corazón
de naranja amarga y crujiente de almendra

BODEGA

Blanco O Luar Do Sil, DO Valdeorras
Tinto ecológico y vegano Entredicho, Sierra de Segura
Cerveza, Manzanilla, Fino
Agua mineral, Refresco, Zumo

75

Precio en euros, por persona. IVA incluido. Bebidas incluidas. Menú 2 (cerrado): Plato principal a elegir previamente.
En caso de alergias o intolerancias alimentarias, rogamos consulte a nuestro personal.

Restaurante Mi Arma · Calle Alemanes 35, Sevilla · T. 954 560 000 · eventos.sevilla@mercerothoteles.com