



N O C H E B U E N A

APERITIVOS EN MESA

Pani puri de gamba roja

Tartar de gamba roja, crema sedosa de aguacate, lima fresca y caviar

Royal de foie gras, Coppa di Parma y avellana

Crema fina de foie, reducción de Oloroso y brioche caliente

Crocante de "pringá" de pato

Crujiente delicado, relleno meloso de pato y emulsión de hierbabuena

Bogavante y vieira

*Medallón de bogavante, vieira nacarada,
puerro caramelizado, bisque de crustáceos y vino generoso*

Capón de Navidad

Colmenilla rellena de foie y trufa, crema fina de castaña y jugo de ave tostada

Limón Meyer

Sorbete de limón, granizado de champagne y aceite fresco de albahaca

Christmas Lime-Pie

*Bizcocho de menta, crema de lima y jengibre,
crumble de lima, merengue francés y helado de chocolate blanco*

BODEGA

Mercier Brut. AOC Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Imalia Godello. Vino de Paraje DO Bierzo. Godello

Predicador Tinto. DOCa Rioja. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano

Mountain wine. DO Málaga. Moscatel de Alejandría

180

Chef Ejecutivo Marco Atzeni

Cena de gala con amenización musical. Hora de inicio: 20.30h

Precio en euros, por persona. IVA incluido. Bodega incluida.

En caso de alergias o intolerancias, rogamos consulte a nuestro personal.

EME

C a t e d r a l H o t e l

M E R C E R

* * * * *



N O C H E V I E J A

Sevilla, 31 de Diciembre de 2026

APERITIVOS EN MESA

Ostra francesa

Aguachile de uva verde, pepino, lima kaffir y huevas de salmón

Foie gras demi-cuit

Remolacha asada, frambuesa, reducción de Jerez y avellana

King crab y caviar

King crab templado, aguacate, lima kaffir, crème fraîche y caviar de Ríofrío

Carabinero y beurre blanc

Carabinero marcado, crema de coliflor ahumada, beurre blanc de Manzanilla y huevas de arenque

Presa de Wagyu

Celeri trufado, cebolla francesa glaseada, boletus y jugo de Pedro Ximénez

Mandarina y yuzu

Sorbete de mandarina y yuzu, gel cítrico, granizado de albahaca y AOVE arbequina

Ópera New Year's Eve

Bizcocho Sacher, crema de mantequilla, mousse de chocolate, crumble y oro

12 uvas y champagne en nuestra azotea panorámica La Terraza del EME

BODEGA

André Clouet Grande Réserve Grand Cru. AOC Champagne. Pinot Noir

Predicador Blanco. DOCa Rioja. Viura, Garnacha Blanca, Malvasía

Hispania. DO Ribera del Duero. Tempranillo, Garnacha, Albillo mayor

Demorado. Jaén. Bobal, Syrah, Nebbiolo & Saperavi

350

Chef Ejecutivo Marco Atzeni

Cena de gala con amenización musical. Copa de bienvenida: 20.00h / Inicio cena: 20.30h

Precio en euros, por persona. IVA incluido. Bodega incluida.

En caso de alergias o intolerancias, rogamos consulte a nuestro personal

EME

Catedral Hotel

MERCER



NOCHEBUENA • MENÚ INFANTIL

APERITIVOS EN MESA

Croquetas de queso
Mini pizza de tomate, mozzarella y albahaca
Mini brioche de pollo crujiente y queso cheddar

Bauletti relleno de bogavante
Salsa de tomate y parmesano

Wellington de pollo
*Pollo de corral relleno de jamón y queso,
hojaldre fino, puré de patata y jugo suave de ave*

Esfera de Navidad
Chocolate con leche, vainilla y crujiente de avellana

Agua, zumos y refrescos

65



NOCHEVIEJA • MENÚ INFANTIL

APERITIVOS EN MESA

Croqueta cremosa de jamón ibérico
Mini calzone de mozzarella y tomate
Tempura de langostino y salsa rosa suave

Gnocchi de pollo de corral gratinados
Tomate San Marzano y parmesano

Medallón de ternera
Puré de patata, zanahoria glaseada y jugo de carne

Esfera de Nochevieja
Chocolate y vainilla, praliné crujiente de avellana y helado de caramelo

Agua, zumos y refrescos
12 uvas de la suerte en La Terraza del EME

95

Precio en euros, por persona. IVA incluido.
En caso de alergias o intolerancias, rogamos consulte a nuestro personal.

EME
Catedral Hotel
MERCER
