



N U I T D E N O Ë L

Séville, le 24 Décembre 2026

AMUSE-BOUCHES

Pani Puri aux crevettes rouges

Tartare de crevettes rouges, crème d'avocat, citron vert et caviar

Royal de foie gras à la coppa di Parma et aux noisettes

Crème de foie gras, réduction d'Oloroso et brioche

Croquant de « Pringá » au canard

Croquant farci de canard et émulsion de menthe fraîche

Homard et coquille Saint-Jacques

*Médailillon de homard, coquille Saint-Jacques nacrée,
poireaux confits, bisque de crustacés et vin fortifié*

Chapon de Noël

Morilles farcies au foie gras et à la truffe, crème de châtaignes et jus de volaille

Citron Meyer

Sorbet au citron, granité au champagne et huile d'olive au basilic

Christmas Lime-Pie

*Génoise à la menthe, crème au citron vert et au gingembre,
crumble au citron vert, meringue française et glace au chocolat blanc*

SÉLECTION DE VINS

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 exécutif Marco Atzeni

Dîner de gala avec animation musicale. Début du dîner : 20.30h

Prix en euros par personne. TVA incluse. Sélection de vins incluse.

Veuillez consulter notre personnel en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

EME

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

M E R C E R

* * * * *



R É V E I L L O N D U N O U V E L A N

Séville, le 31 Décembre 2026

AMUSE-BOUCHES

Huître française

Aguachile au raisin vert, concombre, citron kaffir et œufs de saumon

Demi-cuit de foie gras

Betterave rôtie, framboise fraîche, réduction de Xérès et noisette

Crabe royal et caviar

Crabe royal tiède, avocat, citron kaffir, crème fraîche et caviar Riofrío

Gambas écarlates au beurre blanc

Gambas écarlates poêlées, crème de chou-fleur fumé, beurre blanc à la Manzanilla et œufs de hareng fumés

.

Wagyu

Céleri truffé, oignon français glacé, cèpes et jus de Pedro Ximénez

.

Mandarine et yuzu

Sorbet mandarine et yuzu, gel d'agrumes, granité de basilic et HOEV

.

New Year's Eve Opéra

Gâteau Sacher, crème au beurre, mousse au chocolat, crumble et or

.

12 raisins de la chance et champagne sur notre toit-terrasse panoramique, La Terraza del EME

SÉLÉCTIN DE VINS

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 exécutif Marco Atzeni

Dîner de gala avec animation musicale. Verre de bienvenue : 20.00h / Début du dîner : 20.30h

Prix en euros par personne. TVA incluse. Sélection de vins incluse.
Veuillez informer notre personnel de toute allergie ou intolérance alimentaire.

EME

Catedral Hotel
MERCER

Calle Alemanes, 27. 41004 Sevilla T. +34 954 560 000 · reservas@emecatedralmercer.com



NUIT DE NOËL · MENU ENFANTS

AMUSE-BOUCHES

Croquettes au fromage
Mini pizza à la tomate, mozzarella et basilic
Mini brioche croustillante au poulet et cheddar

Bauletti pâtes farcies au homard
Sauce tomate et parmesan

Poulet Wellington
*Poulet farci au jambon et au fromage,
pâte feuilletée fine, purée de pommes de terre et jus léger de volaille*

Sphère de Noël au chocolat
Chocolat au lait, vanille et croustillant aux noisettes

Eau, jus et boissons fraîches

65



RÉVEILLON DU NOUVEL AN · MENU ENFANTS

AMUSE-BOUCHES

Croquette crémeuse de jambon ibérique
Mini calzone mozzarella-tomate
Tempura de crevettes à la sauce rosée

Gnocchis de poulet gratinés
Sauce tomate San Marzano et parmesan

Médailon de veau
Purée de pommes de terre, carottes glacées et jus

Sphère du Nouvel An
Chocolat-vanille, glace pralinée croustillante aux noisettes et caramel

Eau, jus et boissons fraîches

12 raisins de la chance sur notre toit-terrasse panoramique, La Terraza del EME

95

Veuillez consulter notre personnel en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

EME

Catedral Hotel
MERCER

Calle Alemanes, 27. 41004 Sevilla T. +34 954 560 000 · reservas@emecatedralmercer.com