

EME

C a t e d r a l H o t e l
M E R C E R
* * * * *

SAINT-SYLVESTRE

Séville, le 31 Décembre 2022

AMUSE BOUCHES

Notre « gilda »

(pouce-pied, olive « gordal », anchois, tomate séchée et piment)

Pastèque grillée avec filet de thon mariné au soja et au miel

Beignets de morue et pignons de pin en tempura noire à l'aïoli

MENU

Coquilles Saint-Jacques au safran

Homard au Beurre Blanc et caviar de Riofrío

Filet de porc, morilles à la crème et au foie

Pilule de caïpirinha glacée

Sphère de chocolat fourrée au caramel au whisky et génoise

Champagne et "Raisins du Nouvel An"

CAVE

Champagne André Clouet Gran Reserva Rosé, D.O. Champagne

Impromptu, D.O.P. Utiel-Requena

La Mateo Vendimia, D.O.Ca. Rioja

Bassus Dulce, D.O.P. Utiel-Requena

280

Verre de bienvenue à 20h et dîner à 20.30h.

Menu du Nouvel An pour les clients séjournant à l'hôtel.

Prix en euros, par personne. Boissons incluses. Taxes incluses.

Veuillez consulter le menu végétarien et les informations sur les allergènes.



SAINT-SYLVESTRE
MENU ENFANTS

Sévilla, le 31 Décembre 2022

AMUSE-GUEULE DE SAINT-SYLVESTRE

Croquettes jambon et fromage

Pizza filo

Rigatonni farcis à la bolognaise

Soupe au fromage et au pâtes

Brochette de tempura de poisson avec grilles de pommes de terre

Coulant classique avec glace à la vanille

Boissons incluses

50

Menu pour enfants jusqu'à 12 ans.
Prix en euros, par personne. Taxes incluses.