

Merry
CHRISTMAS

at ONLY YOU HOTEL SEVILLA

Menú 1

Starter

Nuestra ensalada de bacalao confitado, patata rota, aguacate, naranja y aceitunas Kalamata

Our salad of confit cod, broken potatoes, avocado, orange and Kalamata olives

Main course

Carrilleras de ibérico estofadas al oloroso, patata machacada rustida y ensaladita de hinojo

Iberian pork cheeks stewed in oloroso sherry, roasted crushed potatoes and fennel salad

Desserts

Orange pie con sopa de chocolate negro y aire de naranja

Orange pie with dark chocolate soup and orange air

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza

Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO/ WHITE WINE

Dos Claveles. D.O.P Montilla Moriles

VINO TINTO/ RED WINE

Tomás González D.O Ribera del Duero

CAVA/ CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature D.O. Cava

Cafés e infusiones

55 € persona

IVA Incluido.

VAT Included.



Menú 2

Starter

Bisqué de langostinos y manzanilla de Sanlúcar con tournedó de salmón, espirulina y virutas de pan japonés
Prawn bisqué and Sanlúcar manzanilla with salmon tournedó, spirulina and Japanese bread crumbs

Main course

Magret de pato, infusión de su jugo, jengibre y naranjas, puré de chirivías y bouquet fresco de hierbas
Duck magret, infused with its own juices, ginger and oranges, parsnip purée and a fresh bouquet of herbs

Desserts

Brownie templado con crumble de almendras, crema de chocolate blanco y maracuyá
Warm brownie with almond crumble, white chocolate cream and passion fruit

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza
Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO/ WHITE WINE

Dos Claveles. D.O.P Montilla Moriles

VINO TINTO/ RED WINE

Tomás González D.O Ribera del Duero

CAVA/ CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature D.O. Cava

Cafés e infusiones

59 € persona

IVA Incluido.

VAT Included.



Menú 3

Starter

Royal de boletus con espárragos blancos a la brasa
y jamón ibérico

Royal boletus with grilled white asparagus and Iberian ham

Main course

Lomo de corvina teriyaki con verduras al wok
y cremoso de zanahorias rustidas con jengibre

Teriyaki sea bass fillet with stir-fried vegetables and creamy
roasted carrots with ginger

Desserts

Coulant de chocolate con crema de vainilla
y helado de yogurt búlgaro

Chocolate coulant with vanilla cream and Bulgarian yoghurt
ice cream

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza

Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO/ WHITE WINE

Pita Viñedos Orgánicos. D.O. Rueda

VINO TINTO/ RED WINE

Pavina D.O. Castilla y León

CAVA/ CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature D.O. Cava

Cafés e infusiones

65 € persona

IVA Incluido.

VAT Included.



Menú 4

Starter

Semi crudo de atún rojo con salmorejo, tomate deshidratado
en aceite y ajoblanco de piñones

Red tuna semi-cooked with salmorejo, sun-dried tomatoes in
oil and pine nut ajoblanco

Main course

Solomillo de ternera con cremoso de patata al cardamomo
y bimi al carbón

Beef sirloin with cardamom potato purée and chargrilled
tenderstem broccoli

Desserts

Torrija de brioche con crema de café irlandés
y crumble de almendra

Brioche "torrija" with Irish coffee cream and almond crumble

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza

Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO/ WHITE WINE

Pita Viñedos Orgánicos. D.O. Rueda

VINO TINTO/ RED WINE

Pavina D.O. Castilla y León

CAVA/ CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature D.O. Cava

Cafés e infusiones

69 € persona

IVA Incluido.

VAT Included.



Menú Vegetariano

Starter

Crema ligera de calabaza y puerro con boletus confitados,
champiñón portobello y queso trufado
Light pumpkin & leek cream soup with confit porcini,
portobello mushrooms and truffled cheese

Main

Arroz meloso de setas de invierno y queso payoyo
Creamy rice with winter mushrooms and Payoyo cheese

Desserts

Orange pie con sopa de chocolate negro y aire de naranja
Orange pie with dark chocolate soup and orange air

BEBIDAS INCLUIDAS. DRINKS INCLUDED

Agua, refrescos y cerveza
Water, soft drinks and beer

VINO BLANCO/ WHITE WINE

Dos Claveles. D.O.P Montilla Moriles

VINO TINTO/ RED WINE

Tomás González D.O Ribera del Duero

CAVA/ CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature D.O. Cava

Cafés e infusiones

55 € persona

IVA Incluido.

VAT Included.



Postres



A elegir para el grupo

TARTELETA FRAMBUESA

Base sablé con cremoso de frambuesa y chantilly de pistacho
Sablé base with raspberry cream and pistachio chantilly

MILHOJA

Hojaldre caramelizado, con muselina de vainilla y tofe, con
terminación de chantilly de vainilla
Caramelised puff pastry with vanilla mousseline, toffee and vanilla
chantilly

BROWNIE

Bizcocho de chocolate con nueces, sobre una sopa de
chocolate y sorbete de mango
Chocolate sponge with walnuts, served with chocolate soup and mango
sorbet

CORTE TURRÓN PASIÓN

Bizcocho Gioconda, jalea fruta de la pasión, muselina turrón y
baño crocanti de chocolate
Joconde sponge with passion fruit jelly, nougat mousseline and crunchy
chocolate glaze

TORRIJA

Pan brioche, praliné de nuez pecana y chantilly de café
mascarpone
Brioche bread with pecan praline and mascarpone coffee chantilly

+3€ persona

Posibilidad de sustituir el postre del
menú por una selección de Manu Jara

*Option to replace dessert with a
Manu Jara selection.*



Only
YOU

HOTEL SEVILLA



RESERVAS · BOOKINGS

Avda. Kansas City, 7, 41018, Sevilla, Spain. Tel: 954 91 97 97

mice.sevilla@onlyyouhotels.com

Merry
CHRISTMAS

at ONLY YOU HOTEL SEVILLA

Menú Cocktail 1

Frios

Salmorejo Cordobés con paleta ibérica
Savarín de salmón ahumado con tártara
Macarón de queso de cabra con pistachos
Tartaleta de espárragos blancos y royal de boletus
Profiteroles rellenos de hummus y especias cítricas

Calientes

Mini hamburguesa de vaca al carbón con queso
tetilla y pesto rosso
Croquetas de puchero andaluz con hierbabuena
Takoyaki de pulpo con mayo de pimentón ahumado
y copos de bonito
Bao de cochinita pibil y xnipec
Cartuchito de dados de merluza al limón
con alioli de amontillado

Postres

Mini lemon pie
Brownie con crema de turrón

55 € persona IVA Incluido.

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos y cerveza.

VINO BLANCO

Dos Claveles. D.O.P Montilla Moriles.

VINO TINTO

Tomás González D.O Ribera del Duero.

CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature



Menú Cocktail 2

Frios

Salmorejo Cordobés con paleta ibérica
Savarín de salmón ahumado con tártara
Macarón de queso de cabra con pistachos
Tacos de atún rojo de almadraba hot chili
Tartaleta de espárragos blancos y royal de boletus
Profiteroles rellenos de hummus y especias cítricas

Calientes

Mini hamburguesa de vaca al carbón con queso
tetilla y pesto rosso
Gyoza de presa ibérica con emulsión de ajos
confitados al whisky
Croquetas de puchero andaluz con hierbabuena
Takoyaki de pulpo con mayo de pimentón ahumado
y copos de bonito
Bao de cochinita pibil y xnipec
Cartuchito de Dados de merluza al limón
con alioli de amontillado

Postres

Mini lemon pie
Brownie con crema de turrón

59 € persona IVA Incluido.

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos y cerveza.

VINO BLANCO

Dos Claveles. D.O.P Montilla Moriles.

VINO TINTO

Tomás González D.O Ribera del Duero.

CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature



Menú Cocktail 3

Frios

Salmorejo Cordobés con paleta ibérica
Mini blini de lomo de vaca madurado
con salsa tonnata y alcaparras
Savarín de queso de cabra y cherry deshidratado
Tacos de atún rojo de almadraba hot chili
Ensaladilla de langostinos y aguacate con tobiko
Profiteroles rellenos de hummus y especias cítricas

Calientes

Mini pita de pringá del puchero
Taco de carrillera al oloroso con pepino acidulce
Falso takoyaki de parmesano y anchoa del Cantábrico
Mini quiche de cecina de León
Croquetas de puchero andaluz con hierbabuena
Uramaki de salmón y queso crema tempurizado
con salsa dinamita

Postres

Brownie con crema de turrón
Mini gofre cheesecake de frambuesa

65 € persona IVA Incluido.

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos y cerveza.

VINO BLANCO

Pita Viñedos Orgánicos D.O. Rueda

VINO TINTO

Tomás Pavina D.O. Castilla y León

CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature



Menú Cocktail 4

Frios

Salmorejo Cordobés con paleta ibérica
Savarín de mejillón gallego en escabeche
Macaron de foie y naranja
Gunkan de atún rojo con pepino macerado
Saam de Salmón lomi lomi y cebolla encurtida
Profiteroles de brandada de bacalao
con polvo de naranjas de Sevilla
Taco de caponata siciliana y brotes de albahaca

Calientes

Mini quiche de bacalao y piquillos
Croquetas de puchero andaluz con hierbabuena
Mini falafel mediterráneo
Tortillitas de camarones y boletus con alioli
de manzanilla de Sanlúcar
Uramaki de langostinos y queso crema tempurizado
Cartuchito de fritura de pescado a la sevillana
Taco de pringá del puchero con cebollita encurtida en lima

Postres

Mini taco dulce de tiramisú
Tartaleta de chocolate con naranja confitada
Mini lemon pie

69 € persona IVA Incluido.

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos y cerveza.

VINO BLANCO

Pita Viñedos Orgánicos D.O. Rueda

VINO TINTO

Pavina D.O. Castilla y León

CAVA

Sogas Mascaró Brut Nature





RESERVAS · BOOKINGS

Avda. Kansas City, 7, 41018, Sevilla, Spain. Tel: 954 91 97 97

mice.sevilla@onlyyouhotels.com