



*Nochevieja*  
*at* ONLY YOU HOTEL SEVILLA

# ¡Celebra la llegada del nuevo año con nosotros!

Celebrate the arrival of the New Year with us!

Te invitamos a disfrutar de una noche mágica en nuestro hotel, donde cada plato está pensado para deleitar tus sentidos. Espera las campanadas de las 12 en un ambiente lleno de alegría y buena compañía, para brindar y celebrar a lo grande junto a una increíble amenización musical durante todo el evento.

We invite you to enjoy a magical night at our hotel, where every dish is designed to delight your senses. Wait for the midnight chimes in an atmosphere filled with joy and great company, to toast and celebrate in style, accompanied by incredible live music throughout the event.

## Timing

20:15 H Convocatoria Call Time

20:30 H Aperitivo Appetizer

21:15 H Acceso al Salón Access to the Ballroom

23:30 H Finalización Cena Dinner Ends

00:00 H Uvas y Brindis Grapes and Toast

00:02 H DJ y Cotillón DJ and Party Favors

05:00 H Cierre Event Ends

**240€ adultos adults | 160€ niños kids**  
(3 a 12 años)

IVA Incluido VAT included



# Cocktail Aperitivo de Bienvenida

## Welcome Appetizer

---

Grissinis de jamón ibérico

Iberian Ham Grissinis

Macaron de queso de cabra rondeño con pistachos

Ronda Goat Cheese Macaron with Pistachios

Tartar de gamba roja y lima al ajillo

Red Prawn and Lime Tartare with Garlic Sauce

Roast beef de Retinto con jugo de su asado y compota de cebolla

Retinto Roast Beef with Its Own Jus and Onion Compote



# Menú

## Appetizer

Blini casero con tartar de wagyu, huevo de codorniz escalfado y caviar Baeri

Homemade Blini with Wagyu Tartare, Poached Quail Egg, and Baeri Caviar

🍷 Champagne Veuvé Clicquot Yellow Label

## Starter

Cangrejo Real en salmuera, mantequilla pomada de lima y suero de hojas tiernas

Brined King Crab, Lime Softened Butter, and Tender Leaf Whey

🍷 Blanco Gargalo. Godello /Rosado Cloe. Garnacha

## Sorbet

🍷 Margarita glacial de yuzu y tequila Patrón Silver

## Main Course

Solomillo de Retinto con ganache de castañas, setas frescas estofadas al tomillo y trufa de invierno

Retinto Sirloin with Chestnut Ganache, Thyme-Braised Fresh Mushrooms, and Winter Truffle

🍷 Tinto Abadía Retuerta Selección Especial. Tempranillo & otras

## Dessert

Bizcocho Gioconda, jalea fruta de la pasión, muselina turrón y baño crocanti de chocolate by MANU JARA

🍷 Dulce Don PX Toro Albalá 1988. Pedro Ximénez y Dulces tradicionales navideños

Gioconda Cake, Passion Fruit Jelly, Nougat Muslin, and Chocolate Crocant Bath by MANU JARA

(Sweet Don PX Toro Albalá 1988. Pedro Ximénez) and Traditional Christmas Sweets



# Menú Vegetariano

Vegetarian

## Appetizer

Panipuri de queso payoyo curado y trompetas de la muerte

Panipuri with Aged Payoyo Cheese and Black Trumpet Mushrooms

🍷 Champagne Veuvé Clicquot Yellow Label

## Starter

Ajoblanco de piñones con tomate ramellet relleno, polvo marino y oro

Pine Nut Ajoblanco with Stuffed Ramellet Tomato, Sea Powder, and Edible Gold

🍷 Blanco Gargalo. Godello

## Sorbet

🍷 Margarita glacial de yuzu y tequila Patrón Silver

## Main Course

Espárragos blancos a la brasa, setas frescas estofadas al tomillo y  
mousse tibia de trufa invernal

Grilled White Asparagus, Thyme-Braised Fresh Mushrooms, and Warm  
Winter Truffle Mousse

🍷 Rosado Cloe. Garnacha

## Dessert

Bizcocho Gioconda, jalea fruta de la pasión, muselina turrón y  
baño crocanti de chocolate by MANU JARA  
y Dulces tradicionales navideños

🍷 Dulce Don PX Toro Albalá. Pedro Ximénez

Gioconda Cake, Passion Fruit Jelly, Nougat Muslin, and Chocolate Crocant  
Bath by MANU JARA

and Traditional Christmas Sweets

(Sweet Don PX Toro Albalá. Pedro Ximénez)



# Menú Vegano

## Vegan

### *Appetizer*

Panipuri de Tofu y trompetas de la muerte

Tofu Panipuri and Black Trumpet Mushrooms

🍷 Champagne Veuvé Clicquot Yellow Label

### *Starter*

Ajoblanco de piñones con tomate ramellet relleno, polvo marino y oro

Pine Nut Ajoblanco with Stuffed Ramellet Tomato, Sea Powder, and Edible Gold

🍷 Blanco Gargalo. Godello

### *Sorbet*

🍷 Margarita glacial de yuzu y tequila Patrón Silver

### *Main Course*

Espárragos blancos a la brasa, setas frescas estofadas al tomillo y

mousse tibia de trufa invernal

Grilled White Asparagus, Thyme-Braised Fresh Mushrooms, and Warm

Winter Truffle Mousse

🍷 Rosado Cloe. Garnacha

### *Dessert*

Selección vegana del Chef

Chef's vegan selection



# Menú Infantil

## Kids

### *Appetizer*

Panipuri de queso payoyo curado y jamón ibérico

Panipuri with Aged Payoyo Cheese and Iberian Ham

### *Starter*

Canelón de costilla ibérica mechada con viruta de patata frita

Cannelloni with Shredded Iberian Ribs and Crispy Potato Shavings

### *Sorbet*

Sorbete de fresas y lima

Strawberry and Lime Sorbet

### *Main Course*

Solomillo de Retinto con milhojitas crujientes de patata

Retinto Sirloin with Crispy Potato Millefeuille

### *Dessert*

Bizcocho de chocolate con nueces, sobre una sopa de chocolate y sorbete de mango by MANU JARA y Dulces

tradicionales navideños

Chocolate Cake with Walnuts, on a Chocolate Soup and Mango

Sorbet by MANU JARA

and Traditional Christmas Sweets

Limonada de menta

Mint Lemonade

Zumo natural de naranja y fresa

Natural Orange and Strawberry Juice

Refrescos

Soda

Agua Mineral

Mineral Water



# Open Bar

## Whisky

Dewar's White Label  
Dewar's 8 Caribbean  
Dewar's 12yo  
Johnnie Walker Black Label  
Jim Beam

## Ron

Santa Teresa  
Bacardi Carta Blanca  
Legendario  
Brugal Añejo

## Vodka

Eristoff

## Tequila

Patrón Silver

## Ginebra

Bombay Original  
Bombay Sapphire  
Bombay Pressé  
Larios 12  
Puerto de Indias  
Roku  
Seagram's 0,0

## Licores y Otros

Martini Riserve  
Martini Bianco Dry  
Amaretto Disaronno  
Baileys  
Aperol  
Jagermeister

## Vinos

Blanco Gargalo. Godello  
Rosado Cloe. Garnacha  
Tinto Abadía Retuerta Selección Especial. Tempranillo & otras





# Especificaciones

## Specifications

Convocatoria: 20:15 (puntualidad)

Call to Action: 20:15 (punctuality)

Música en directo durante la cena

Live music during dinner

Código de vestimenta: Se requiere traje oscuro

Dress Code: Dark suit required

Los grupos de menos de 8 personas deberán compartir mesa.

Groups of fewer than 8 people must share a table.

Bebés de 0 a 2 años. Niños de 3 a 12 años.

Babies aged 0 to 2 years. Children aged 3 to 12 years.

# Precio reservas

## Pack cena

Cena y cotillón adulto | 240 €

Cena y cotillón niño | 160 €

IVA Incluido VAT included

# Reserva, forma de pago y cancelaciones

## Booking, Payment Method, and Cancellations

Para confirmar su reserva, diríjase al departamento comercial del hotel:

[mice.sevilla@onlyyouhotels.com](mailto:mice.sevilla@onlyyouhotels.com)

Tlf: 954 91 97 97 Ext. 1032 o 1033

La reserva se considera formalizada al recibir el pago de garantía.

The reservation is considered confirmed upon receiving the guarantee payment.

Las reservas de sólo cena deberán abonarse antes del 1 de diciembre.

Dinner-only reservations must be paid before December 1st.

El pago se hará mediante transferencia bancaria, link de pago con tarjeta, o directamente en el hotel.

Payment can be made via bank transfer, credit card payment link, or directly at the hotel.

Las reservas podrán cancelarse sin gastos hasta el 15 de diciembre (se devolverán los pagos realizados).

Reservations can be canceled free of charge until December 15th (payments made will be refunded).

Only  
YOU  
HOTEL SEVILLA

**RESERVAS · BOOKINGS**

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

[mice.sevilla@onlyyouhotels.com](mailto:mice.sevilla@onlyyouhotels.com)