



*Nochevieja*  
*at* ONLY YOU HOTEL SEVILLA

## *Ensaladas* *Salad Bar*

Selección de lechugas y hojas tiernas, crudités, encurtidos y frutos secos para ser acompañados de nuestros aderezos.

Selection of Lettuce and Tender Greens, Crudités, Pickles, and Nuts to be Accompanied by Our Dressings.

## *Mini preparaciones frías* *Cold Options*

Salmorejo cordobés

Cordoban Salmorejo

Ceviche de pulpo y lima

Octopus and Lime Ceviche

Tartar de vaca y piparras

Beef Tartare with Piparras

## *Sopa* *Soup*

Caldo de navidad con hierbabuena y manzanilla de Sanlúcar

Christmas Broth with Mint and Sanlúcar Chamomile





*Estación de Quesos e Ibéricos*  
*Cheeses and Iberian Cured Meats*

Amplia selección de quesos nacionales e internacionales,  
regañás, picos y grissinis.

Wide Selection of National and International Cheeses, Regañás, Picos, and  
Grissinis

Jamón ibérico de bellota Arturo Sánchez con cortador y caña de  
lomo ibérico de bellota

Iberian Acorn Ham by Arturo Sánchez with Carver and Iberian Acorn Loin

*Estación de Pescados*  
*Ahumados y Mariscos*  
*Smoked Fish and Seafood*

Salmón noruego ahumado, salmón marinado en casa y trucha ahumada  
Norwegian Smoked Salmon, House-Marinaded Salmon, and Smoked Trout

Langostino tigre cocido y gamba blanca cocida  
Cooked Tiger Prawn and Cooked White Shrimp

Ostras Fine Claire  
Fine Claire Oysters



*De la Tierra*  
*Land Products*

Patata asada con crema agria

Baked Potato with Sour Cream

Meloso de orzo con boletus

Creamy Orzo with Porcini Mushrooms

Bimi al vapor

Steamed Bimi

Puré gratinado de patata con mantequilla de trufa

Gratinated Potato Purée with Truffle Butter

*De la Mar*  
*Seafood*

Lomo selecto de bacalao con crema de piquillos

Select Cod Loin with Piquillo Pepper Cream

Salmón noruego con guiso colorao y espinacas

Norwegian Salmon with Colorao Stew and Spinach





## *Nuestras Carnes*

### *Meats*

Solomillo de vaca asado con su jugo

Roast Beef Tenderloin with Its Jus

Pierna de cordero al horno de carbón sin su hueso

Oven-Roasted Lamb Leg (Boneless)

Picantón braseado con chimichurri

Braised Poussin with Chimichurri

## *Sección de Frutas y Dulces*

### *Fruits and Sweets*

Frutas peladas y cortadas

Peeled and Cut Fruits

Pie de Naranja

Orange pie

Vasito banoffee

Banoffee Cup

Brownie con sopa de maracuya y chocolate blanco

Brownie with Passion Fruit Soup and White Chocolate

Nuestros dulce típicos navideños

Our Traditional Christmas Sweets



## *Sección de Vinos*

### *Wines*

Blanco Marqués de Riscal Sauvignon DO Rueda

Rosado Muga Garnacha y otras DO Rioja

Tinto Pago de Anguix DO Ribera del Duero

Cava Juve Camps Reserva de la Familia

## *Precios*

120€ Adultos. 80€ niños (3-12 años).

## *Reservas*

De 19:00 - 22:00 H.

Cierre 23:45 H.



Only  
**YOU**  
HOTEL SEVILLA

**RESERVAS · BOOKINGS**

Avda. Kansas City, 7, 41018, Sevilla, Spain. Tel: 628 72 02 31

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