



ZUELO
Hotel Zenit
C/ Pagés del Corro, 90
41010 Sevilla
Teléfono de reservas
955 834 875 / 640 669 426

MENÚ ESPECIAL NOCHEVIEJA

Entrantes a compartir

- * Jamón ibérico de bellota*
- * Foie micuit con pan de cristal*

Degustación

- * Ajoblanco de espárragos de navarra con emulsión de dátiles y crujiente de jamón*
- * Canelón de bogabante con ligera salsa americana*
- * Pacalao con pil-pil de Boletus y polvo de almendra*
- * Ribeye a la parrilla, compota de manzana y reducción de piquillo*

Postre

- * Sopa de chocolate blanco y plátano con helado de turrón y lascas de trufa*
- * Uvas*
- * Cava para brindis*

Bodega (INCLUIDA, Consultar) Agua mineral, refrescos, cerveza, vino tinto (D. O. Rioja: Ramón Bilbao Crianza D. O. Ribera del Duero: Finca El Empecinado Crianza), vino blanco (D.O. Rueda: Nirio V. T. Cádiz: Barbadillo Vi Frizzante), espumosos (D. O. Cava: Rigol Brut Nature)

110,00 euros por persona (IVA incluido)

NORMAS DE CONTRATACIÓN DE RESERVAS

- 1. Ni el menú ni los comensales podrá ser modificado 48 horas antes de su reserva.**
 - 2. Las alergias e intolerancias deberán ser comunicadas previamente**
 - 3. El horario de la cena comenzará a las 21:30h**
 - 4. El horario del evento finalizará a las 00:30h.**
 - 5. Para dar por completada su reserva será necesario abonar el total del menú con anterioridad.**
 - 6. La bebida incluida, comienza a partir de que todos los comensales estén sentados y comience la comida, hasta que se sirve el postre.**
- Las bebidas consumidas en barra o con anterioridad, han de ser abonadas aparte.**