



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

## **MENÚ DEGUSTACIÓN NOCHEVIEJA**

### **Entrantes**

- \* Jamón Ibérico de Bellota
- \* Gambas blancas de Huelva
- \* Foie-Micuit con confituras y pan de pasas
- \* Carpaccio de Angus con Aceite picual y polvo de almendras

### **Primer principal**

- \* Bacalao a la Bizkaina con crujiente de cebollino y ajo negro

### **Segundo principal**

- \* Solomillo de Rubia Gallega con cremoso de patata y pimientos del piquillo

### **Postre**

- \* Degustación de turrónes artesanos y selección de trufas
- \* Uvas
- \* Copa de cava para brindis

**Bodega incluida (Consultar: Agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto, etc.)**

**125€ 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.