

Menú I

Merry CHRISTMAS

ENTRANTES

a compartir

Croquetas de boletus y puerro
Saquito crujiente relleno de morcilla
Ensalada César con crujiente de parmesano
Risotto meloso de langostinos

PLATO PRINCIPAL

Confit de pato al horno con suave salsa al romero y
Shii-take al Jerez

POSTRE

Brownie sobre cama de vainilla

BODEGA

Vino Blanco Analivia Verdejo Selección, D.O. Rueda
Vino Tinto Montequinto, D.O. Rioja
Cerveza Cruzcampo, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 31,00€ (IVA INCLUIDO)

CASINO
ADMIRAL

SEVILLA

Menú II

Merry CHRISTMAS

ENTRANTES

a compartir

Gambas cocidas al punto de sal
Jamón Ibérico de bellota
Ensalada italiana al estilo de Capri
Parrillada de verduras ecológicas
Croquetas de gambón

PLATO PRINCIPAL

Bacalao confitado al aroma de tomillo con risotto a la milanesa y sus verduritas ecológicas

POSTRE

Mandarina Cheesecake

BODEGA

Vino Blanco Analivia Verdejo Selección, D.O. Rueda
Vino Tinto Montequinto, D.O. Rioja
Cerveza Cruzcampo, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 34,00€ (IVA INCLUIDO)

CASINO
ADMIRAL

SEVILLA

Menú III

Merry CHRISTMAS

ENTRANTES

a compartir

Croquetas de sobrasada de Mahón
Magret de pato ahumado a la naranja
Brocheta de langostinos en tempura
Pulpo asado a la cerveza acompañado de
una ligera crema de ajos aterciopelados

PLATO PRINCIPAL

Presa ibérica confitada al aroma de nuez moscada
y sus verduritas ecológicas

POSTRE

Tarta sobremesa (menta, café y chocolate)

BODEGA

Vino Blanco Analivia Verdejo Selección, D.O. Rueda
Vino Tinto Montequinto, D.O. Rioja
Cerveza Cruzcampo, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 35,00€ (IVA INCLUIDO)

CASINO
ADMIRAL

SEVILLA

Menú IV

Merry CHRISTMAS

ENTRANTES

a compartir

Jamón ibérico de bellota
Tosta con salmorejo cordobés y jamón
Gozas de pollo y verduras
Mini porciones de focaccia
Brocheta de langostinos en tempura
Queso curado en aceite de oliva virgen

PLATO PRINCIPAL

Medallones de solomillo ibérico con salsa de champiñones,
gratin dauphinois y verduritas baby

POSTRE

Tiramisú con salsa de chocolate

BODEGA

Vino Blanco Pulpo Albariño, D.O. Rías Baixas
Vino Tinto Quinta de Tarsus, D.O. Ribera del Duero
Cerveza Cruzcampo, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 37,00€ (IVA INCLUIDO)

CASINO
ADMIRAL

SEVILLA

Menú V

Merry CHRISTMAS

ENTRANTES

a compartir

Gambas cocidas
Jamón ibérico de bellota
Queso curado reserva D.O. Queso Manchego
Foie poele sobre manzana a la canela
Croquetas de boletus

PRIMERO

Crema de trigueros con taquitos de jamón

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de buey a la pimienta, cremoso de boniato
y verduritas ecológicas

POSTRE

Parfait de caramelo

BODEGA

Vino Blanco Pulpo Albariño, D.O. Rías Baixas
Vino Tinto Quinta de Tarsus, D.O. Ribera del Duero
Cerveza Cruzcampo, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 40,00€ (IVA INCLUIDO)

CASINO
ADMIRAL

SEVILLA

Menú VI

Merry CHRISTMAS

ENTRANTES

a compartir

Jamón de Bellota
Queso curado reserva D.O. Queso Manchego

ENTRANTES

individual

Filetes de presa ibérica en escabeche sobre pan
con tomate y brotes tiernos

PLATO PRINCIPAL

a elegir

Corvina asada en su jugo con tirabeques y cebollitas braseadas

Lingote de carrillera en su jugo con duxelle de setas

POSTRE

Tarta de Paula
de chocolate, vainilla y frambuesa

BODEGA

Vino Blanco Arnold Gewürztraminer, D.O. Somontano
Vino Tinto Quinta de Tarsus, D.O. Ribera del Duero
Cerveza Cruzcampo, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 45,00€ (IVA INCLUIDO)

CASINO
ADMIRAL
SEVILLA

Menú VII

Merry CHRISTMAS

ENTRANTES

a compartir

Jamón de Bellota
Queso curado reserva D.O. Queso Manchego

PRIMERO

Tartar de atún rojo de almadraba sobre cremoso
de aguacate de la Costa Tropical

SEGUNDO

a elegir

Corvina asada en su jugo con tirabeques y cebollitas braseadas

o

Medallón de solomillo ibérico sobre parmentier de
patata y salsa cremosa de calvados

POSTRE

Chizu, sabayón de queso, pasta brisa y
coulis de frutos rojos

BODEGA

Vino Blanco José Pariente Fermentado en Barrica, D.O. Rueda
Vino Tinto Protos, Roble, D. O. Ribera del Duero
Cerveza Cruzcampo, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 54,00€ (IVA INCLUIDO)

CASINO
ADMIRAL

SEVILLA

Cocktail Cena

Merry CHRISTMAS

DE ORIENTE

Hosomaki de atún y de salmón

DE NUESTRA TRADICION TAPAS

Chicharrones de Cádiz y Sevilla

Ajo blanco con almendra y salmorejo cordobés

Brocheta solomillo de cerdo

Croquetas de puchero y croquetas de gambas

Tortilla de patatas

Tabla de queso "Apolonio"

PESCADITO FRITO

Choco tiras - Puntillitas

Cazón en adobo - Calamares - Merluza

MONTADITOS

de Barbacoa - de Jamón Ibérico

de Mantecado al Whisky - de Ibérico

DE LOS ITALIANOS

Estación de focaccias:

Carbonara - Funghi y York

Tomate y Albahaca - Vegetal

DULCE DE SEVILLA

Miniaturas variadas

BODEGA

Vino Blanco HASTAG, Tierra de Barros y El Pulpo, Albariño

Vino Tinto Quinta de Tarsus, D.O. Ribera del Duero y Montequint Rioja

Cerveza Cruzcampo, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 45,00€ (IVA INCLUIDO)

El servicio de bebida incluido en este presupuesto finaliza al acabar el pase de comida.
El servicio de comida durará alrededor de 80 minutos.

CASINO
ADMIRAL

SEVILLA

Cocktail Cena II

Merry CHRISTMAS

DE ORIENTE

Nigiris de atún, salmón y pez mantequilla
Hosomaki de atún y de salmón
Gyoza al vapor de pollo

DE NUESTRA TRADICION TAPAS

Brocheta Solomillo de cerdo blanco
Croquetas de boletus, croquetas de gambas y croquetas de sobrasada
Tortilla de patatas

PESCADITO FRITO

Choco - Puntillitas
Cazón en adobo

MONTADITOS

de Barbacoa - de Jamón Ibérico
de Mantecado al Whisky - de Ibérico

DULCE DE SEVILLA

Miniaturas variadas

BODEGA

Vino Blanco Analivia Verdejo Selección, D.O. Rueda
Vino Tinto Arnegui, D.O. Rioja
Cerveza Cruzcampo, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 35,00€ (IVA INCLUIDO)

El servicio de bebida incluido en este presupuesto finaliza al acabar el pase de comida.
El servicio de comida durará alrededor de 60 minutos.

**CASINO
ADMIRAL**
SEVILLA