
Los *Grandes Momentos*
comienzan en los
PEQUEÑOS DETALLES
Muelle 21
RESTAURANTE & EVENTOS

Espacios y propuestas gastronómicas para celebrar los *"Grandes Momentos"* esta Navidad.



Porque los momentos importantes no ocurren solo en las grandes ocasiones. También están en ese brindis, en esa conversación, en esa mesa compartida...
Y en cada pequeño detalle que hace que una celebración sea especial.

Esta Navidad, en **Restaurante&Eventos Muelle 21** queremos acompañarte en esos momentos. Con menús pensados para la ocasión, espacios únicos y un equipo que cuida cada detalle para que solo tengáis que preocuparos de una cosa:

DISFRUTAR DE QUIENES OS ACOMPAÑAN.

NAVIDAD *2026*


RESTAURANTE
Muelle 21

MENÚ 1 COCKTAIL

SNACKS
Chips Vegetales, Almendras Fritas y
Aceitunas Chupadedos

APERITIVOS FRÍOS
Cucuruchos de Bellotitas Ibéricas y Queso Viejo

Gildas Clásica&Boquerón

Filipino de Foie y Pistachos

Cornetto de Atún Rojo y Crema de Trufa

Tosta de Anchoa, *Gelatina de Piquillos y Tomate Seco*

Ensaladilla Gaditana de Chicharrones

APERITIVOS CALIENTES
Arroz Meloso de Pulpo y Sepia

Mini Mollete Artesano de Panceta Confitada, *Duxelle de Setas y Mayo Chipotle*

Burguer de Langostinos *Queso Cottage, Cebolla Encurtida y Pipeta Thai*

Focaccia Piripi

Ravioli de Huevos Rotos y Trufa

Croquetas Melosas de Vaca Madurada

Cachopitos Asturianos

Mejillón en Témpura

DULCES
Mini Pastelería de Nuestro Obrador

BODEGA
Vino Blanco Dolores Arjona,
D.O. Condado de Huelva

Vino Tinto Cerro Añón, *D.O. Rioja*

Cervezas con y sin Alcohol

Refrescos y Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA

52,00€

IVA INCLUIDO

Muelle 21
RESTAURANTE & EVENTOS

SNACKS
Chips de Patata Especiada, Cacahuetes y Aceitunas Picantitas

ULTRAMARINOS
Una selección:
Quesos de la Sierra Norte, Chicharrón Gaditano, Gildas de Anchoa,
Mojama de Isla Cristina con Almendras Fritas,
Encurtidos, Mejillones en Escabeche y Patatas al Perol

CROQUETAMENTE
Seleción de Mini Croquetas:
Rabo de Toro, Jamón Ibérico, Pringá, Cecina con Piquillos,
Brandada de Bacalao, Chipirones en su Tinta y Boletus

LA MOLLETERÍA
Selección de Molletes:
Serranito, Mantecaito, Gambas Alioli, Piripi, Capote y Pringá

APERITIVOS
Queso Dubai

Ceviche de Lubina *con Leche de Tigre de Mango*

LolliPops de Foie, *Chocolate Blanco y Cebolla Caramelizada*

Regañá de Pulpo, *Parmentier de Patata y Mayo de Pimentón*

Cucurucho de Ensaladilla de Langostinos *con Bogavante Frito*

Gofre de Bravas

Alcachofas Fritas *con Mayo Ibérica*

Lagrimitas de Secreto Ibérico

Yakipincho de Pollo Thai

Rollito de Wagyu

DULCES
Bocados Dulces

BODEGA
Vino Blanco Dolores Arjona,
D.O. Condado de Huelva

Vino Tinto Cerro Añón, *D.O. Rioja*

Cervezas con y sin Alcohol

Refrescos y Agua Mineral

MENÚ 2
COCKTAIL

PRECIO POR PERSONA

57,00€

IVA INCLUIDO

Muelle 21
RESTAURANTE & EVENTOS

MENÚ 3

ENTRETENIMIENTOS

Tabla Ibérica Caña, Salchichón, Chorizo y Queso Viejo

Pan de Masa Madre con Pulpo, Queso Tetilla y Mayo de Pimentón

Carpaccio de Gambones *Geleé de Oloroso, Topping de Hierbabuena y Espárragos de Mar*

Micuit de Pato Caramelizado *con Manzana, Mermelada Capricho del Guadalquivir y Tostas Caseras de Pan de Cristal*

ESPECIALIDAD

Arroz Cremoso de Lingote de Angus y Níscalos

POSTRE

Lotus Mousse y Escamas de Galleta con Fina Capa de Chocolate Blanco

Café o Infusión

BODEGA

Vino Blanco Dolores Arjona, *D.O. Condado de Huelva*

Vino Tinto Cerro Añón, *D.O. Rioja*

Cervezas con y sin Alcohol

Refrescos y Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA

53,00€

IVA INCLUIDO

Muelle 21
RESTAURANTE & EVENTOS

MENÚ 4

ENTRETENIMIENTOS

Tabla Ibérica Jamón, Caña, Salchichón y Chorizo

Tiraditos de Pulpo Tapenade de Gordales, *Ensalada Verde y Perlas de Yuzu*

Croquetas Líquidas de Jamón Ibérico

PRIMER ACTO

Bacalao Parmentier de Colifor y Salteado de Alcachofas

SEGUNDO ACTO

Medallones de Solomillo Ibérico al Palo Cortado con Patatitas al Romero y Pistachos

POSTRE

Origen Mousse de Chocolate con Cremoso de Vainilla y Fruto Rojos

Café o Infusión

BODEGA

Vino Blanco Dolores Arjona, *D.O. Condado de Huelva*

Vino Tinto Cerro Añón, *D.O. Rioja*

Cervezas con y sin Alcohol

Refrescos y Agua Mineral



PRECIO POR PERSONA

58,00€

IVA INCLUIDO

Muelle 21
RESTAURANTE & EVENTOS

MENÚ 5



ENTRETENIMIENTOS

Tabla Ibérica de Jamón y Caña

Tabla de Quesos Andaluces Acompañado
de Confituras y Regañás Caseras

A Nuestra Manera... Huevos Ecológicos Rotos
con Puntillitas Fritas y Duxelle de Setas

PRIMER ACTO

Corvina Cremoso de Tomate Seco, Mantequilla de Anchoa
y Alcaparras Fritas

SEGUNDO ACTO

Pluma Ibérica en Milhojas con Setas Silvestres,
Láminas de Patata y Lascas de Foie

POSTRE

Coulant Clásico con Helado de Baileys

Café o Infusión

BODEGA

Vino Blanco Dolores Arjona,
D.O. Condado de Huelva

Vino Tinto Cerro Añón, *D.O. Rioja*

Cervezas con y sin Alcohol

Refrescos y Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA

59,00€

IVA INCLUIDO

Muelle 21
RESTAURANTE & EVENTOS




Mucelli 21


Jesús

Muelle 21

RESTAURANTE & EVENTOS



Cargando Navidad...

Avda. Santiago Montoto s/n, Edificio Acuario de Sevilla,
41012 Sevilla, T. 954 10 66 24

www.muelle21sevilla.com