

Fin de Año 2017

20:15h Cóctel de bienvenida

21:00h Cena de Gala

Royale de foie con langostino confitado

Lomo de mero al horno, compota de espárragos trigueros y crujiente de sepia

Sorbete de manzana y sidra natural

Lingote de cordero, crema de boniato y salsa hongos

Tarta Red Velvet con helado de turrón

Uvas de la suerte

BODEGA

Vino blanco Beronia Verdejo, D.O. Rueda.

Vino tinto Pruno Crianza 2015, D.O. Ribera del Duero.

Espumoso Martivillí, D.O. Rueda.



GALA DE NOCHEVIEJA, ANIMACIÓN CON DJ Y SORTEOS



Barra libre, dulces navideños, flautines de embutidos ibéricos de bellota, aperitivos variados, candy bar y chocolate con churros

Menú infantil

Embutidos ibéricos

Croquetitas caseras y calamares

Escalopines de solomillo de ternera con patatas fritas

Tarta de chocolate con helado

Bebidas incluidas

BRUNCH DE AÑO NUEVO

Precio adulto 39€

Precio niño 20€

Cóctel, Cena y Cotillón

145€

Precio por persona
IVA incluido

Cóctel y Cena

95€

Precio por persona
IVA incluido

Sólo Cotillón

70€

Precio por persona
IVA incluido

1 noche, Gala de
Nochevieja y Brunch

210€

Precio por persona
IVA incluido

Noche extra

75€

Precio por habitación
IVA y desayuno incluidos

★ PRECIO 45€ (hasta 12 años), cóctel,
cena y animación (de 23:30 a 02:30h)