



NOCHEBUENA

Miércoles, 24 de diciembre de 2025 Llegada desde las 20:00 h hasta las 22:00 h

APERITIVOS

Surtido de chacinas ibéricas y su pan con tomate Gamba blanca de Huelva y langostino de trasmallo

MENÚ

Ensalada de salmón marinado con canónigos y vinagreta de miel-mostaza

Zamburiñas al ajillo al horno de brasas

Corvina sobre cama verde, guisantes lágrima y crujiente de jamón ibérico

Sorbete de mandarina al caya

Lingote de cordero con demi-glace dulce

POSTRE

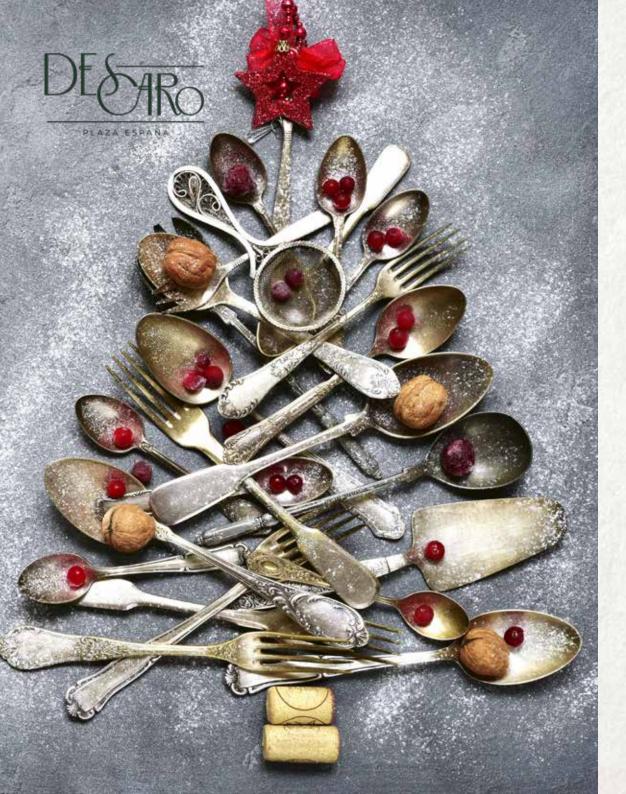
Capricho de medianoche Café e infusiones Surtido de dulces navideños

BODEGA

Agua mineral, cerveza y refrescos Nàiada Hill. Vino rosado. D.O. Penedés Vionta Godello. Vino blanco. D.O. Albariño Orube Reserva. Vino tinto. D.O. Rioja Aria Brut Nature

Cena de Nochebuena - 79 €

PRECIO POR PERSONA. IVA INCLUIDO CONSÚLTENOS PARA OTRAS OPCIONES DE NIÑOS, ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



NAVIDAD

Jueves, 25 de diciembre de 2025 Llegada desde las 12:30 hasta las 15:30 h

APERITIVO

Caldito de la abuela Surtido de ibéricos con queso y su pan con tomate

MENÚ

Sopa de marisco tradicional

Bacalao confitado a baja temperatura
sobre compota de tomate

Pavo asado con glaseado de vino dulce
y puré de boniato

POSTRES

Sweet Noel

Café e infusiones

Surtido con dulces navideños

BODEGA

Agua mineral, cerveza y refrescos Nàiada Hill. Vino rosado. D.O. Penedés Vionta Godello. Vino blanco. D.O. Monterrei Orube Crianza. Vino tinto. D.O. Rioja Aria Brut Nature

Comida de Navidad - 45 €

PRECIO POR PERSONA. IVA INCLUIDO CONSÚLTENOS PARA OTRAS OPCIONES DE NIÑOS, ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



NOCHEVIEJA

Miércoles, 31 de diciembre 2025 con llegada entre las 20:30 h

APERITIVOS

Jamoncito "del bueno" con sus picos y regañás
Surtido de quesos artesanos
Aria Brut Nature

PLATOS INDIVIDUALES

Marisco de nuestro cocedero (gamba blanca, langostino de trasmallo y cigala tronco)

Tartar de tomate con aguacate, pico de gallo y sardina anchoada

Ventresca de atún a la brasa con ajos y pimientos asados

Sorbete de mandarina al cava

Cochinillo en horno de leña con patatitas

POSTRE

Sweet Countdown
Café e infusiones
Surtido con dulces navideños

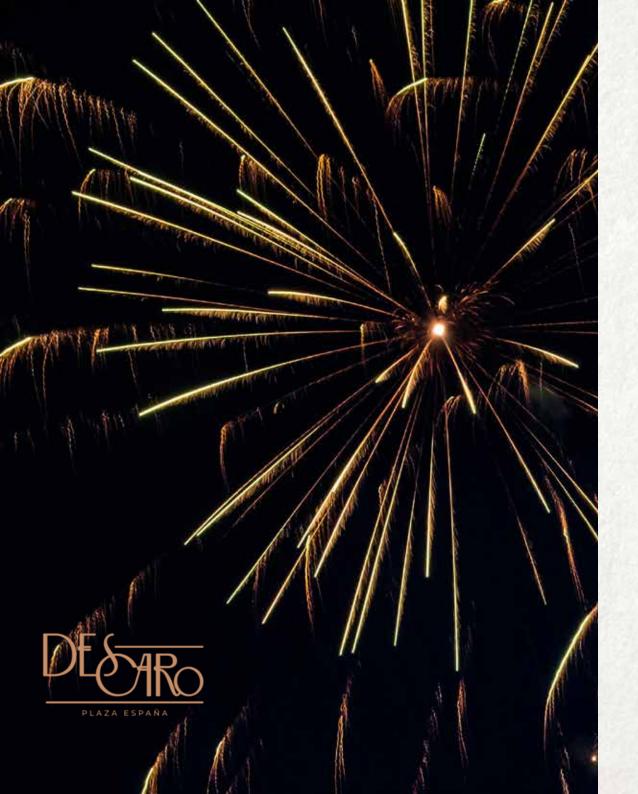
Uvas de la suerte Aria Brut Nature

BODEGA

Agua mineral, cerveza y refrescos
The Pale Rosé. Vino Rosado. Côtes de Provence (Francia)
A traba. Godello. Vino blanco. D.O. Valdeorras
La Mateo Selección. Vino tinto. D.O. Rioja
Aria Brut Nature

Cena Fin de Año - 140€ Cena, cotillón y 3 horas de barra libre - 170 €

PRECIO POR PERSONA. IVA INCLUIDO CONSÚLTENOS PARA OTRAS OPCIONES DE NIÑOS, ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



FIESTA FIN DE AÑO

Miércoles, 1 de enero de 2025

A PARTIR DE LAS 00:30 H

3 horas de barra libre con primeras marcas Cotillón Chocolate con churros DJ Set

Fiesta de Año Nuevo - 40 €

PRECIO POR PERSONA. IVA INCLUIDO



COMIDA DE AÑO NUEVO

Jueves, 1 de enero de 2026

APERITIVO

Croquetas de cocido madrileño Torrada de pan con su jamoncito

MENÚ COCIDO

Cazuelita individual con caldo y fideos
Garbanzos, zanahoria y patata
Selección de carnes con morcillo, chorizo, pollo y
morcilla con toque ahumado en el horno de brasas

POSTRE

Tarta casera de queso Café e infusiones Surtido de dulces navideños

BODEGA

Agua mineral, cerveza y refrescos Naiara Hill. Vino Rosado. D.O. Penedés Vionta Godello. Vino blanco. D.O. Albariño Orube Crianza. Vino tinto. D.O. Rioja Aria Brut Nature

Comida de Año Nuevo - 45 €

PRECIO POR PERSONA. IVA INCLUIDO

CONSÚLTENOS PARA OTRAS OPCIONES DE NIÑOS, ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

