NOCHEVIEJA 2025

Cena Cotillón, Miércoles 31 de Diciembre

CÓCTEL DE BIENVENIDA

(Servido en la mesa reservada para la cena)
Jamón Ibérico de Bellota, Zamburiñas y Canapés Navideños.

MENÚ CENA

Crema de Almendras
Mariscada: Cigala, Langostinos, Gambas de Huelva y Nécora
Sorbete de Cítricos
Cochinillo Asado "Marca de Garantía" con Ensalada
Postre: Cúpula de Lima y Frambuesa con Helado de Frutos Rojos.
Vinos: Blanco Valdubón D.O. Rueda, Tinto Valdubón D.O. Ribera del Duero, Café y Cava Castelblanch Brut.

Turronada, Uvas de la Suerte, Cotillón, Barra Libre, Orquesta Tucán Brass, Sorteo de Regalos, Chocolate con Bizcochos y Sopas de Ajo.

Campanadas de Fin de Año: Retransmisión en directo y en pantalla Gigante.

**Servicio de guardería: de 12:00h a 05:00h en sala aparte perfectamente acondicionada con cuidadora, juegos y todo lo necesario. (Imprescindible reservar plaza).

Precio adultos 175.00€

MENÚ INFANTIL (Menores de 12 años)

Entremeses Ibéricos con Calamares y Croquetas, Escalope de Ternera con Patatas Fritas y Postre.

Precio niños 55.00€

GARANTIA DE LA RESERVA:

20% PREPAGO EN EL MOMENTO DE HACER LA RESERVA, RESTO, PAGO DIRECTO EN EL HOTEL.

CONDICIONES DE ANULACIÓN:

Podrá anular sin gastos hasta las 12 horas del miércoles 25 de diciembre de 2025, para anulaciones posteriores se facturará el 100% del importe prepagado.