

ESPECIAL CENA GALA NOCHEVIEJA

31 de Diciembre de 2022

Cocktail en el Lobby a las 20:45 h.

Salmón ahumado Keia cortado a cuchillo
Presa Ibérica 100% bellota “Castro y González”
Chupito de crema fina de porrusalda
Croquetas caseras de hongos e Idiazábal

Cena en el salón Ercilla a las 21:30 h.

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo

Bogavante cocido con salpicón de mango y aguacate, mahonesa de pomelo y gelatina de algas

Rodaballo salvaje al horno con corona de Angulas a la Bilbaína

Taco de solomillo a la plancha con crema de patata trufada y salsa de hongos e Idiazábal a su elección

Postre

Mousse de cheesecake con bizcocho de zanahoria, helado de mojito y crujiente de chocolate

Uvas de la suerte

Turrones y dulces navideños

Bebidas

Aguas minerales

Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Marqués de Riscal XR Reserva D.O. Rioja

Champagne Veuve Clicquot Yellow Ponsardin

Incluye:

- Actuación Musical en directo durante el cóctel
- Campanadas acompañadas de montaje de luz y sonido
- DJ durante toda la velada de la mano de Uribro Eventos acompañado de barra libre y sweet corner
- Dress Code: Chaqueta y corbata/ / Traje de Gala

Precio por adulto: 300,00 € (iva incluido)

Precio Habitación Doble solo alojamiento: 115 € (IVA incluido)