

La
Variedad
más *Azul*

a orillas del *mediterráneo*

Nochevieja

Menú

COCKTAIL

Jamón Ibérico D.O. cortado a mano
Queso Manchego curado 12 meses D.O.
Ensaladilla Rusa acompañada de Langostinos y
Mayonesa de Carabinero
Tosta de Pan Frito con Quenelle de
Salchichón Ibérico y Encurtidos
Bacalao a la Romana, Pimiento Rojo Dulce y
Alioli de Ajo Negro
Croqueta de Boletus sobre Mayonesa de
Panceta Ahumada y Trufa
Salpicón de Pulpo, Rape y Gambón

CENA DE GALA

Crema de Calabaza al Aroma de Ron y Romero, Medallones de
Bogavante y Brunoise de Calabaza, Mantequilla de Estragón y
Caramelo de Naranja con Aceite de Oliva Virgen Extra
Lubina Asada sobre Guiso de Zamburiñas y Mejillones a la
Gallega, Puré de Chirivías y Salsa de Nécoras
Solomillo de Retinta Extremeña, Setas de Temporada Salteadas
con Barriga de Cerdo, Patata Ahumada con Olivo y Salsa
Perigord terminada con Cebollino
“Dead by Chocolate”: Pastel de Mousse de Chocolate Negro y
Praliné con Diferentes Texturas de Chocolate Gianduja y
Chocolate Blanco aromatizado con Brandy y Kumquat

BODEGA

Marques de Cáceres D.O Rueda- (Verdejo)
Finca Antigua D.O La Mancha- (Syrah)
Roger Goulart Millésimé Reserva D.O Cava
(Xarel-lo, Macabeo Parellada)

Nochevieja

La experiencia

CENA DE GALA
+
ALOJAMIENTO*
+
BRUNCH DE AÑO NUEVO

680€
PARA DOS PERSONAS*

*Alojamiento en habitación doble compartida

*Consulte condiciones y tarifas para niños

*IVA incluido

Hora de inicio del cocktail: 20.00h

Cocktail amenizado con música de piano

Las doce uvas de la suerte

Cotillón, barra libre y música DJ

Buffet Brunch Año Nuevo desde las 08.00h hasta las 15.00h
con música de jazz en vivo

Late check out hasta las 14.00h

Código de vestimenta: Etiqueta

Más información y reservas

952 922 000 (Ext. 1) | 683 285 081

reservas@hotelesipv.com

2025 Navidad

Más información y reservas

952 922 000 (Ext. 1) | 683 285 081

reservas@hotelesipv.com