Experiencia Nocheyieja

New Year's Eve Experience

- **Cena de Gala** · *Gala dinner*
+
- **Alojamiento** · *Accommodation*
+
- **Brunch de Año Nuevo** · *New Year's Brunch*

746€*
Para dos personas
for two people

*Alojamiento en habitación doble estándar · *Consulte condiciones y tarifas para niños · *IVA incluido
**Accommodation in a standard double room · *Please check terms and conditions and rates for children · *VAT included*

Hora de inicio del cocktail: 20:00 h
Start time of the cocktail reception: 20:00 h

Cocktail amenizado con música de piano
Cocktail reception with live piano music

Las doce uvas de la suerte
The Twelve Lucky Grapes

Cotillón, barra libre y música DJ
Party favours, open bar and DJ music

Buffet Brunch Año Nuevo desde las 8:00 h hasta las 13:00 h con música jazz en vivo
New Year's Day Brunch Buffet from 8:00 a.m. to 1:00 p.m. with live jazz music

Late Check Out hasta las 14:00 h
Late check-out until 14:00 h

Suplementos · *Supplements*

Habitación Sea View *Sea View Room*	**20€**
Habitación Superior Garden *Superior Garden Room*	**28€**
Habitación Premium Sea View *Premium Sea View Room*	**36€**
Habitación Junior Suite *Junior Suite Room*	**168€**
Niño *Child*	**237€**
Adulto adicional *Additional Adult*	**296€**

Reserva garantizada mediante prepago · Cancelaciones: no reembolsables
Booking guaranteed by prepayment · Non-refundable cancellation policy

Más información y reservas

More information and reservations

952 922 000 (Ext1) · 683 285 081 (Whatsapp)
reservas@hotelesipv.com

HOTEL IPV ★★★★

Menú Nochevieja

New Year's Eve Menu

Cocktail

Brioche relleno de Pulpo a la Gallega
Brioche Filled with Galician-Style Octopus

Macaron de Almendra tostada, Foie Gras de Pato y Regaliz
Toasted Almond Macaron with Duck Foie Gras and Licorice

Nigiri de Descargamento de Atún de Almadraba con Marinada de Sake
Bluefin Tuna Nigiri from the Almadraba Catch with Sake Marinade

Mini Focaccia de Boletus y Trufa de Invierno
Mini Focaccia with Porcini Mushrooms and Winter Truffle

Salmón Ahumado, Mostaza de Estragón sobre Pan Nórdico
Smoked Salmon with Tarragon Mustard on Rye Bread

Rollo de Mascarpone, Hierbas frescas y Mortadela de Bolonia
Mascarpone Roll with Fresh Herbs and Bologna Mortadella

Entrante · Starter

Crema de Nécoras de la Ría al Vermouth acompañada de Bogavante, Mejillones y Langostinos sobre puré de Coliflor Tostada
Galician Velvet Crab Cream with Vermouth, served with Lobster, Mussels, and King Prawns on Toasted Cauliflower Purée

Bodega · Wine Selection

Pescado · Fish

Bacalao confitado en Oliva Virgen sobre Brandada de Carabineros y Sepia cocinada con Ajo negro, terminado con salsa de Cigalas con un toque de Ají Amarillo
Cod Confit in Extra Virgin Olive Oil on Scarlet Prawn Brandade and Cuttlefish with Black Garlic, finished with Crayfish Sauce and a touch of Peruvian Yellow Chilli (Ají Amarillo)

Carne · Meat

Ternera Angus en dos cocciones acompañado de alcachofa de Jerusalem y dados de Jamón Ibérico. Salsa de uva Garnacha de Málaga "Botani"
Twice-Cooked Angus Beef with Jerusalem Artichoke and Iberian Ham, served with a Málaga Garnacha Wine Reduction "Botani"

Postre · Dessert

Mousse de Café, Chocolate 70%, salsa de Dátiles al Brandy y Helado intenso de Avellana
Coffee Mousse, 70% Dark Chocolate, Brandy and Date Sauce, and Roasted Hazelnut Ice Cream

Código de vestimenta: Etiqueta
Dress code: Formal Attire

Esta Navidad, vive la magia frente al mar.

HOTEL IPV ★★★★