

Nochevieja 2026

Cóctel de Bienvenida

Piedras de foie

Tosta de anchoa del Cantábrico sobre pan de coca, albahaca fresca y tumaca

Ensaladilla kimchi con caviar de aceite de oliva y eneldo

Croquetas de jamón Ibérico

Ravioli crujiente de pularda y trufa con yema ahumada

Brocheta de pulpo a la plancha con ajada roja

Menú

Bogavante sobre coleslaw

romesco de gambas y velo de tomate

Lubina

con salsa holandesa de vinagre de estragón y tomatillos

Paletilla de cordero lechal

asada al romero y patatas panaderas

Canelón de mango y vainilla

con frutos rojos, sopa de yogurt y teja de chocolate blanco

Bodega

O Luar do Sil, Godello D.O. Valdeorras
Regina Expresión, Mencía D.O. Ribeira Sacra
Valtea Cuvee Especial, Brut Nature D.O. Rías Baixas

Precio por persona: 280 € IVA incluido

Uvas, cotillón y barra libre con Dj

Bocaditos salados y dulces de madrugada

Chocolate con churros

Cóctel de Bienvenida 20:30

Comienzo de la cena 21:30

*** Le agradecemos su puntualidad**



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS

Nochevieja 2026

Menú Infantil

Canelón de jamón york y ensaladilla

Fingers de pollo

Solomillo de aňojo
con puré de patata casero

Tarta Sacher
con tierra de spéculoos y coulis de frutos rojos

Bebidas

Aguas, zumos y refrescos

Espumoso: Champín

*** Menú infantil de 3 a 12 años**

Precio por persona: 90 € IVA incluido



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS

Nochevieja 2026

Pack alojamiento

INCLUYE

Cena de Gala
Uvas, cotillón y barra libre con DJ
Bocaditos salados y dulces de madrugada
Chocolate con churros

PACK DOBLE: 742,60 € IVA incluido

PACK INDIVIDUAL: 448,30 € IVA incluido

Condiciones de reserva

CONDICIONES DE PAGO

50% para confirmar la reserva
Importe restante antes del 18 diciembre

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Del 7 al 18 de diciembre, gastos del 50% del total de la reserva
Del 19 al 27 de diciembre, gastos del 75% total de la reserva
A partir del 28 de diciembre, 100% del total

Contacto

Natalia Fernández
n.fernandez@nh-hotels.com



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS