

24 DICIEMBRE 2024

Menú NOCHE BUENA

ENTRANTE

Crema de mariscos con langostino a la brasa y
picatostes caseros

PLATO FUERTE

Espárragos D.O. Rioja con mayonesa de anchoas y lima

Surtido de ibéricos de Salamanca

Lenguado relleno de mousse de gambas con salsa de
carabineros

Sorbete de fresa al cava

Wellington de solomillo de ternera y papada ibérica
con salsa de foie

POSTRES

Tarta San Marcos con helado de vainilla y
crocante de almendras

BODEGA

Vino Blanco Verdejo José Pariente D.O. Rueda

Vino Tinto Coto de Imaz Reserva D.O. Rioja

Cava Juvecamp's Púrpura Reserva Brut

95 €
IVA INCLUIDO



Menú

NOCHE BUENA

INFANTIL

Jamón y lomo ibéricos

Croquetas, calamares y gambas

Escalopines de solomillo ibérico con
patatas fritas

Tarta de chocolate

Agua mineral y refrescos

29 €

IVA INCLUIDO

25 DICIEMBRE 2024

Menú NAVIDEÑO

ENTRANTE

Crema de bogavante con tropezones de
mar

PLATO FUERTE

Bacalao crunchi con ali oli de tinta de
calamar y patatas panaderas

Picantón mozárabe relleno de frutos
secos y salsa de mora con verduritas wok
y patatas bastón

POSTRES

Brocheta de fruta bañadas en chocolate
Dulces Navideños

BODEGA

Vino blanco Valdubón Verdejo D.O Rueda
Vino Tinto Coto Mayor Crianza D.O. Rioja

45 €

IVA INCLUIDO



MENÚ

Croquetas, Calamares y
Nuggets

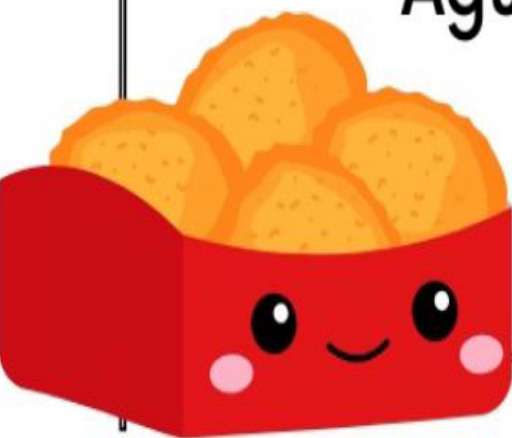
Escalopines de Solomillo Ibérico y
Patatas fritas

Coulant de Chocolate

Agua Mineral y Refrescos

19 €

I.V.A. Incluido



Cena de fin de año

MENU

PLATOS

Cremita de Bogavante con tropezones del mar

*

Mini brotes salvajes con bombones de Foie

*

Lubina rellena de Gambas y velouté de Trigueros

*

Sorbete de Manzanilla y Hierbabuena

*

Cochinillo asado D.O. Segovia y Ensalada verde

POSTRE

Tartín de Higos y Vainilla

95 €

(I.V.A. Incluido)

BODEGA

Vino Blanco Verdejo José Parienre * D.O.Rueda

*

Vino Tinto Coto de Imaz Reserva D.O. Rioja

*

Cava Juvecamp's Púrpura Reserva Brut

¡INCLUYE!

UVAS
DE LA SUERTE

Cena de fin de año
MENÚ
INFANTIL

Jamón y lomo ibéricos

Croquetas, calamares y gambas

Escalopines de solomillo ibérico con
patatas fritas

Tarta de chocolate

Agua mineral y refrescos

29 €
(I.V.A. Incluido)



Cotillón **Fin de año**

Asiste a nuestro evento anual de Fin de Año y
vive una noche inolvidable.

Aperitivos a las 2 h

Actuación del Mago Merlín s. XXI

Candy bar

Sorteo de una noche de hotel

Chocolate con churros

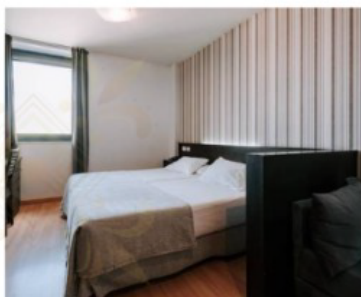
Animación infantil

Dj

Barra libre hasta las 4 h



PROGRAMA FIN DE AÑO



- Alojamiento
- Desayuno
- Cena
- Cotillón

175 €



- Cena y Cotillón

135 €

- Cena de Gala

95 €



NIÑOS . Compartiendo habitación con 2 adultos

- Hasta 3 años: **Gratis**
- De 4 a 10 años: 50 Euros
- De 11 a 15 años: 90 Euros

¡Incluye Menú Infantil!

RESERVA:

☎ 923 280 188

✉ reservas@aparthotelhall88.com

Promoción válida para la estancia del 31 de diciembre de 2024. Precios por persona en habitación doble, I.V.A incluido. Suplemento individual 25 €.

Año Nuevo **MENÚ**

P L A T O S

Crema verde con vieiras

*

Merluza en salsa de carabineros

*

Carrilera ibérica con salsa de oporto

P O S T R E

Tarta sacher con helado de mango

*

Café

B O D E G A

Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O.Rueda

*

Vino Coto Mayor Crianza D.O. Rioja

45 €

(I.V.A. Incluido)



MENÚ

Día de Reyes

CORAZONES DE PERA Y QUESO EN SALSA
RICOTTA

DORADA A LA ESPALDA CON PARMENTIER
DE MANZANA

SOLOMILLO IBÉRICO EN SALSA
CASTELLANA Y PATATAS BOSTON

ROSCÓN DE REYES

CAFÉ



BODEGA

VINO BLANCO VALDUBÓN VERDEJO D.O.
RUEDA VINO COTO MAYOR CRIANZA D.O.
RIOJA



45 €

I.V.A. INCLUIDO