





FIN DE AÑO

2025







#sientetalasoatlantico

PROGRAMA FIN DE AÑO 2025

MENÚ

Champagne Laurent-Perrier la cuveé Brut con Empanada gallega de vieiras y erizo de mar



Gamba blanca de Huelva a la plancha con crema de limón

Gamba cristal en tempura con emulsión de cilantro



Bogavante azul al vapor en caldo acevichado de su coral con boniato dulce, cebolla roja y brotes tiernos



Lomo de Rodaballo salvaje con emulsión de sus jugos, patata rota, ajo tostado y piparras



Sorbete de limón y albahaca



Solomillo de vaca con patatas baby asadas, atadillo de verduras y salsa trufada



Lingote de chocolate relleno de frambuesa sobre crema de mascarpone y helado de mango

Uvas de Noche Vieja - Trufas y rocas de chocolate

D.O. Rías Baixas Pentecostes (Albariño, caíño blanco, loureira, treixadura, godello)

D.O.Ca. Rioja Castillo de Rocamayor Reserva (100% Tempranillo)

D.O. Cava Amat & Roland Brut (Xarello, Macabeo, Parellada)

Aguas minerales, refrescos y cervezas Cafés e infusiones



MENÚ + FIESTA

Aperitivo de Bienvenida + Menú Fiesta con DJ, Cotillón y Barra Libre 5 Horas + Chocolate con churros

Precio adulto 234€



MENÚ + FIESTA + ALOJAMIENTO + TALASO

Aperitivo de Bienvenida + Menú
Fiesta con DJ, Cotillón y Barra Libre 5 Horas
+ Chocolate con churros
Alojamiento Habitación Doble estándar
Desayuno Buffet
1 Acceso al Recorrido Marino (1 Hora)

Precio adulto en doble

334€

Precio niño

102€

Con menú infantil. Compartiendo habitación con dos adultos





PRIMAVINIA

Disfruta de una experiencia única con Champagne Laurent-Perrier la cuveé Brut durante toda la velada.

Consulte tarifa especial.

Suplemento vistas mar 25€/habitación/noche | Suplemento Individual 73€
Noche extra -10% sobre mejor tarifa de alojamiento vigente.
2 noches extra -15% sobre mejor tarifa de alojamiento vigente
Fiesta Infantil en el MiniClub de 22h00 a 01h30. | Programa Infantil (hasta 12 años)
IVA incluido en todos los precios | Consulte nuestra política de cancelación