

21:30h. Bienvenida con un vino en nuestro calado del siglo XVI

22:00h. Las puertas del restaurante "Los Parajes" se abren invitándoles a degustar la espléndida cena

****MENÚ****

BODEGA

MINI CONO DE SÉSAMO Y TXANGURRO

CENA RESTAURANTE LOS PARAJES

MOUSE DE FOIE CON GELEÉ DE TEMPRANILLO Y ESCAMAS DE SAL

TARTAR DE ATÚN ROJO CON MANGO, AGUACATE Y CEBOLLITA TIERNA CON SORBETE DE LIMA.

NÉCORAS A LA PLANCHA.

CREMA DE HONGOS Y TRUFA.

COCOCHA DE MERLUZA A LA PLANCHA SOBRE TXANGURRO

Y PIL-PIL.

COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA CON PATATA Y BERZA.

TATÍN DE MANZANA CON TOFFE Y HELADO DE CANELA

DULCES NAVIDEÑOS

CAFÉ E INFUSIONES

VINO BLANCO DE RIOJA ALAVESA

VINO TINTO ESPECIAL DE RIOJA ALAVESA

CAVA Y LICORES (PATXARAN, WHISKY, BRANDY)



*Precios POR PERSONA. 10% IVA no incluido.

Niños: El precio incluye cama supletoria, desayuno buffet y cena Nochebuena para niños

	HAB. DOBLE ESTANDAR	HAB. DOBLE SUPERIOR	HAB. DOBLE SUPERIOR JACUZZI	HAB. DOBLE ESTANDAR USO INDIV.	NIÑOS HASTA 8 AÑOS	NIÑOS DE 9 a 12 AÑOS
Vino en calado + Cena Nochebuena + Alojamiento con Desayuno buffet	185€*	195€*	205€*	225€*	40€*	80€*
Segunda noche Extra de Alojamiento con Desayuno buffet	60€*	70€*	80€*	101,85€*	GRATIS	40€*

CONDICIONES DE RESERVA: Para formalizar la reserva, se requiere un fianza de 120 € por persona en las 72h siguientes a la petición (mediante transferencia bancaria o cargo en tarjeta de crédito), la reserva no estará confirmada hasta recibir el ingreso. El pago total del paquete deberá ser realizado antes del 15 de diciembre. Cancelaciones realizadas dentro de los 15 días previos al 31 de diciembre, tendrán un 100% de gastos. En caso de cancelar la reserva entre el día 10 y el 16 de diciembre, la fianza de 120€ inicial no será devuelta.

21:00h. Bienvenida con un coctel en nuestro calado del siglo XVI

21:30h. Las puertas del restaurante "Los Parajes" se abren invitándoles a degustar la espléndida cena de fin de Año

24:00h. Uvas de Fin de Año en el reloj de la Villa

**** MENÚ ****

APERITIVO EN BODEGA

FALSOS FERREROS ROCHER DE FOIE Y CHOCOLATE

CENA RESTAURANTE LOS PARAJES

ENTRANTES

CENTROS DE MARISCO VARIADOS:

ALMEJAS, GAMBAS, LANGOSTINOS, NÉCORAS, BOGAVANTE Y CARABINEROS

COCTEL DE GAMBAS Y BERBERECHOS CON AIRE DE LEMONGRASS Y CRISTALES DE AGUA DE MAR Y CAVIAR

PRIMERO

ENSALADA TEMPLADA DE CIGALA Y CARPACHO DE RAPE CON MANGO MARINADO EN CAVA Y ESPUMA DE CORAL

SEGUNDO

PATO SALVAJE A LA NARANJA CON SU TARRINA DE HONGOS, FOIE Y PATATA CON TRUFA RALLADA

POSTRE

TARTA DE CHOCOLATE EN TEXTURAS CON HELADO DE MENTA Y TEJA

DULCES NAVIDEÑOS, UVAS DE LA SUERTE. CAFÉ E INFUSIONES

VINO BLANCO DE RIOJA ALAVESA
VINO TINTO ESPECIAL DE RIOJA ALAVESA
CAVA Y LICORES (PATXARAN, WHISKY, BRANDY)



*Precios POR PERSONA. 10% IVA no incluido.

Niños: El precio incluye cama supletoria, desayuno buffet y cena Nochevieja para niños

	HAB. DOBLE ESTANDAR	HAB. DOBLE SUPERIOR	HAB. DOBLE SUPERIOR JACUZZI	HAB. DOBLE ESTANDAR USO INDIV.	NIÑOS HASTA 8 AÑOS	NIÑOS DE 9 a 12 AÑOS
Cóctel en calado + Cena Nochevieja + Alojamiento con Desayuno buffet	235€*	245€*	255€*	275€*	40€*	80€*
Segunda noche Extra de Alojamiento con Desayuno buffet	60€*	70€*	80€*	101,85€*	GRATIS	40€*

CONDICIONES DE RESERVA: Para formalizar la reserva, se requiere un fianza de 145 € por persona en las 72h siguientes a la petición (mediante transferencia bancaria o cargo en tarjeta de crédito), la reserva no estará confirmada hasta recibir el ingreso. El pago total del paquete deberá ser realizado antes del 15 de diciembre. Cancelaciones realizadas dentro de los 15 días previos al 31 de diciembre, tendrán un 100% de gastos. En caso de cancelar la reserva entre el día 10 y el 16 de diciembre, la fianza de 145€ inicial no será devuelta.

MENÚ

EN BODEGA

UN VINO EN NUESTRO CALADO DEL SIGLO XVI
ACOMPAÑADO CON BLINIS DE TXANGURRO.

COMIDA RESTAURANTE LOS PARAJES

ENTRANTES

OSTRAS SOBRE CREMA FINA DE COLIFLOR Y GELEE DE MAR
CON ESCAMAS DE SAL NEGRA.
LANGOSTINOS A LA PLANCHA SOBRE TARRINA DE MANITAS
SALTEADAS CON TROMPETAS Y SU JUGO
ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA Y ALIÑO
DE PRODUCTOS DEL BOSQUE

PRIMERO

ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE

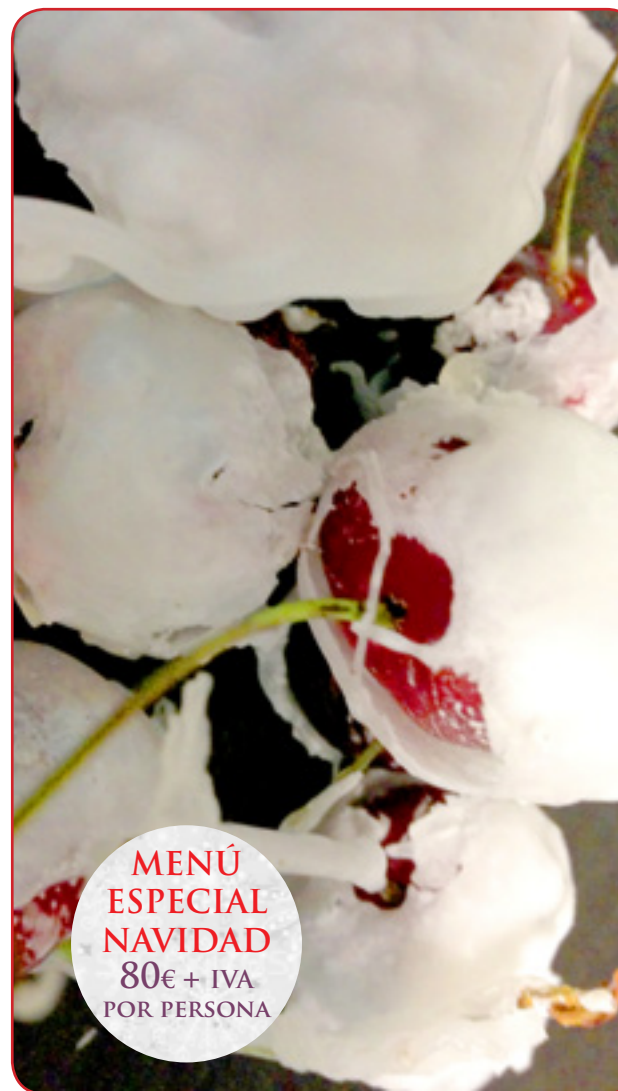
SEGUNDO

RAVIOLIS DE PASIÓN Y SOPA DE COCO CON
HELADO CRUJIENTE

POSTRE

DULCES NAVIDEÑOS
CAFÉ E INFUSIONES

VINO BLANCO DE RIOJA ALAVESA
VINO TINTO ESPECIAL DE RIOJA ALAVESA
CAVA Y LICORES (PATXARAN, WHISKY, BRANDY)



**MENÚ
ESPECIAL
NAVIDAD**
80€ + IVA
POR PERSONA