

Gala
Fin de Año

2025

2

ESTIMAR

Valencia 4 & one

Cena Gala Fin de Año

2025

Aperitivos en mesa

Caviar de salmón rojo de Alaska en un savarín con mantequilla ahumada.
Lobster roll de langosta y espuma de bearnesa.
Croqueta de chuleta y cecina de buey.

Entrante individual

Terrina de foie-gras en pan brioche, café, frutos rojos y gel de mistela.

Pescado

Lubina de estero con su pilpil, guiso de alcachofas, puerro confitado, berberechos y gamba roja.

Carne

Paletilla de cordero asada, pastel de patata y vainilla bourbon, toffee de manzana y salsa de colmenillas.

Prepostre

Granizado de mandarina con sorbete de yuzu y jengibre.

Postre

Financier de pistacho, sorbete de frutos rojos y sopa de chocolate blanco.
Mignardises.

Bodega:

Vino Blanco **José Pariente** (D.O. Rueda) - Sauvignon Blanc
Vino Blanco **Terras Gauda** (D.O. Rías Baixas) - Albariño, Caiño y Loureiro
Vino Tinto **Marqués de Murrieta Reserva** (D.O. Rioja) - Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha
Cava **Dominio de la Vega Brut Reserva Especial** - Macabeo y Chardonnay

Se precisa etiqueta: Mujeres traje de noche | Hombres Traje

Cena Gala Fin de Año 2025



Veggie Menú

Aperitivos en mesa

Savarín con mouse de queso y guacamole.
Brioche de mantequilla con humus de remolacha.
Croqueta de setas con mayonesa trufada.

Entrante individual

Carpaccio de calabacín y mango con sorbete de tomate.

Primer plato

Lasaña de berenjena, pera, nueces, pesto de albahaca, tomates secos
y bechamel ligera de romero

Segundo plato

Arroz cremoso de setas, trufa y espuma de queso Idiazabal.

Prepostre

Granizado de mandarina con sorbete de yuzu y jengibre.

Postre

Financier de pistacho, sorbete de frutos rojos y sopa de chocolate blanco.
Mignardises.

Bodega:

Vino Blanco **José Pariente** (D.O. Rueda) - Sauvignon Blanc
Vino Blanco **Terras Gauda** (D.O. Rías Baixas) - Albariño, Caiño y Loureiro
Vino Tinto **Marqués de Murrieta Reserva** (D.O. Rioja) - Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha
Cava **Dominio de la Vega Brut Reserva Especial** - Macabeo y Chardonnay

Se precisa etiqueta: Mujeres traje de noche | Hombres Traje

Fin de Año 2025

Cena de Gala, cotillón & uvas de la suerte con copa de cava.

Fiesta amenizada por DJ en The Place of Bankers - Bar.

Late Check Out hasta las 18:00 h. del día de salida (sujeto a disponibilidad).

Para estancias de 5 o más noches, acceso privado de 1 hora al circuito de Spa.

Habitación tipo Urban Room	Alojamiento & Desayuno con Cena Gala
1 Noche*	579,00€
2 Noches*	753,30€
3 Noches*	927,60€
Noches adicionales*	354,50€

*Precios (DESDE) por habitación doble y estancia. 10% IVA incluido.

Suplementos por tipología de habitación (por habitación y noche):

Corner Room: +16% | Junior Sweet: +21%

La **Cena de Gala de Fin de Año**, con importe de 165€ se cargará 30 días antes de la llegada al hotel (en concepto de depósito de garantía y no es reembolsable). **Código Vestimenta:** Etiqueta

Gala sin alojamiento:

Cena de Gala: 165€ por persona.

Niños de 2 a 11'99 años:

Cena de Gala en mismo salón que los adultos: 125€ por niño.

***GRUPOS:** 10% DTO en reservas de 5 o más habitaciones. Únicamente se considerará grupo cuando todas las habitaciones estén realizadas en una misma reserva/localizador, un mismo bono y cenén en la misma mesa o a criterio del hotel. Oferta limitada, no acumulable ni combinable con otras ofertas y/o tarifas.

***Condiciones:** Las condiciones aquí no detalladas se regirán por la tarifa general de invierno 2025-2026. El hotel trabaja con tarifas dinámicas, por lo que según su criterio los precios pueden variar, respetando las reservas confirmadas hasta el momento de cambio. Precios 10% IVA incluido. No se aceptan mascotas.

Abierto a todo el público a partir de las 00:15h.

****Este tarifario es el único válido, quedando excluidas todas las publicaciones anteriores.