

Feliz Navidad

Cena de Nochebuena 2026





Degustación de puddings marineros.
Cabracho, puerros y langostinos.

Langostinos de Sanlúcar.
Cocidos al natural, acompañados de dos salsas.



Ensalada de mi-cuit de pato, pera conferencia,
granada fresca, mezclum de brotes tiernos y nueces pecanas,
con vinagreta de Pedro Ximénez y naranja.

Sorbete de limón de Novales y menta fresca.
Fresco y ligero.

Medallón de solomillo, cremoso de castañas,
setas salteadas y reducción de vino tinto.



Tronco de Navidad de praliné de avellana
acompañado de chocolate caliente.

Selección de dulces Navideños.

BODEGA
Crianza D.O. Rioja. Blanco D.O. Rueda.
Agua mineral. Café e infusiones.

130 € / persona

MENÚ INFANTIL

Cucurucho de rabas de calamar

Croquetas de jamón ibérico

Supremas de pollo a la Villaroy

Tarta de trufa

Selección de dulces Navideños

Refrescos y Agua Mineral

50€ (Iva incluido)

Precio por niño hasta 12 años





PACK NOCHEBUENA

Cena + alojamiento en habitación doble + desayuno de Navidad

Precio por persona 175€ (Iva incluido)

3º / 4º persona 169€ (Iva incluido) por persona.
Compartiendo habitación con dos adultos.

Niños de 3 a 12 años: 80€ (Iva incluido)
Compartiendo habitación con dos adultos.
Máximo 2 niños por habitación.

Niños de 0 a 2 años gratuitos.

Para formalizar la reserva es necesario
un número de tarjeta con su fecha de caducidad a modo de garantía.
El abono de la totalidad de la reserva se realizará
7 días antes de la fecha.

Nº de cuenta: ES46 0049 5339 3127 1603 3624

Las reservas no se pueden cancelar
con menos de 7 días de antelación a la celebración.

Horario de entrada al hotel.
A partir de las 14:00/ Horario de salida antes de las 12:00

• El día de Navidad les informamos
que no habrá servicio de restaurante ni cafetería
Pero si desean contratar el almuerzo, le recomendamos
dos restaurantes del grupo previa reserva.

- Restaurante La Dársena C/ Muelle 23 Telf 942 844 489.
- Taberna Marinera Pez Globo C/ Palencia 4 Tlf 942 810 071
Suances..