

FIN DE AÑO 2025

MENÚ ESPECIAL

Aperitivos de bienvenida

Sopa de marisco con sus tropiezos

Lubina de Cantábrico asada en salsa
bilbaína y patata confitada

Sorbete de limón al cava

Lingote deshuesado de cordero lechal,
cremoso de albahaca y micro ensalada

Torrijas caseras con crema de natillas
y helado de pistacho

BODEGA

La uva de Conde D.O. Rias Baixas

Doble R D.O. Ribera del Duero

Stars Brut Nature D.O. Cava

Agua, cafés e infusiones

PROGRAMA

20.30 h: Aperitivos de bienvenida

21.00 h: Banquete especial de fin de año

00.00 h: Uvas de la suerte, cotillón
y fiesta con barra libre

05.00 h: Fin de fiesta con sopas de ajo
y chocolate con churros

TARIFAS

Sólo fiesta (sin alojamiento): 59 € adultos / 19 € niños

Cena + fiesta (sin alojamiento): 139 € adultos / 39 € niños

Habitación doble + cena + fiesta + desayuno: 399 € pareja

*Consultar para tipos de habitación individual, familiar, triple, etc.

Teléfono: 985 535 157

Mail: info.balagares@urh-hoteliars.com
www.urh-hoteliars.com/zenbalagares

URHZEN BALAGARES

FIN DE AÑO 2025

MENÚ INFANTIL

ENTREMESES

Jamón
Langostinos con panko
Croquetas de jamón
Mini burger

PLATOS

Escalope de pollo con patatas
Raviolis boloñesa

POSTRES

Brownie de chocolate con helado

BEBIDAS

Agua y refrescos



MENÚ REYES

6 de enero - 55 €

IVA INCLUIDO

PLATOS

Salpicón de mar

Cachopo de lenguado en 2 cocciones
con salsa marinera

Carrillera de ternera con cremoso de boniato
y crujiente de yuca

POSTRE

Crujiente de avellanas
y fruta de la pasión

BODEGA

Jané Ventura (D.O. Penedés)

Vista Alegre Crianza (D.O. Ca. Rioja)

Agua, café e infusiones