

## ESTA NOCHEVIEJA CELEBRA EN EL **PALACIO DE ORIOL**

## MENÚ NOCHEVIEJA

20.00 - 21.00

Copa de bienvenida

21.00 - 23.45

#### **Entrantes**

Carpaccio de ternera en talo frito y crema de trufa

Brocheta de rape y langostino al gratén

Espárrago blanco con dos salsas y jamón de pato

Txipirones rellenos de ibéricos sobre crema de cebolla asada

#### **Principales**

Lomo de lubina sobre pesto de mini tomates marinados y crema fina de guisantes

Sorbete de lima a la ginebra

Taco de solomillo con medallón de foie sobre cremoso de manzana asada

#### **Postre**

Lima, chocolate blanco y frutos del bosque

Dulces navideños

#### **Bebidas**

Pomal Crianza, Txakoli Gorka Izaguirre, Anna Codorníu

Agua, refrescos y café

## FIESTA DE FIN DE AÑO

00:00 - 04:00

Bolsa cotillón Uvas de la suerte Barra libre Fiesta con DJ Mr & Mrs Chocolatada Sorteos

#### **TARIFAS**

Menú adulto: **225 €** Menú infantil: **75 €** Pack Nochevieja: **290 € por persona** 

(Incluye habitación doble,

desayuno y cotillón)

## DESCUENTOS EXCLUSIVOS POR RESERVA ANTICIPADA

Reserva antes del 1 de noviembre y recibe: **10% DE DESCUENTO** 

Reserva del 1 de noviembre al 9 de diciembre y recibe: **5% DE DESCUENTO** 

Avda. Cristóbal Murrieta 27, 48980 Santurtzi Reservas al 944 934 100 comercial.urhoriol@urh-hoteliers.com



# MENÚ REYES

6 de enero - 79 €

IVA INCLUIDO

## **ENTRANTES**

Jamón ibérico

Crema de marisco con crujiente de gambas

Canelón de carrillera de ternera con salsa fina trufada

## **PESCADO**

(MEDIA RACIÓN)

Suprema de merluza al horno sobre cremoso de albahaca y compota de tomatitos marinados

## **CARNE**

(MEDIA RACIÓN)

Solomillo de ternera sobre cremoso de foie a la pimienta verde y parmentier de castaña asada

#### **POSTRE**

Mousse de maracuyá con cremoso de chocolate blanco y galleta salada

Roscón

## **BEBIDAS**

Agua, refrescos, cervezas, vino tinto crianza y café