HOTEL
CASA FUSTER
★ ★ ★ ★ ★ G.L.
MONUMENT • MONUMENTO • LANDMARK
BARCELONA

Feliz Año Nuevo

1 NOCHE Y CENA DE GALA DE FIN DE AÑO

(31 de Diciembre · 1 noche · 2 personas)

La oferta para dos personas incluye:
Copa y atenciones de bienvenida
Gran cena de gala de fin de año
Fiesta, cotillón, barra libre y música dj
Alojamiento y desayuno-brunch día 1 de enero

PRECIO PAQUETE CENA Y ALOJAMIENTO POR HABITACIÓN ESTÁNDAR

HABITACIÓN DUI (1 PAX): 778,76 euros 10% IVA incluido.
HABITACIÓN DOBLE (2 PAX): 1.198,75 euros 10% IVA incluido.
HABITACIÓN TRIPLE: 1,618,75 euros 10% IVA incluido.

SUPLEMENTOS

HBT. SUPERIOR (DUI/DBL): 70,00 euros 10% IVA incluido.
JUNIOR SUITE (DUI/DBL): 160,00 euros IVA incluido.
NIÑOS (MENORES DE 12 AÑOS INCLUSIVE): Alojamiento y asistencia a la Gala sin coste, con menú infantil, por cada dos adultos de pago. Máximo 1 niño por cada 2 dultos. Promoción válida para los paquetes de *Hotel + Gala*.

CONDICIONES

VENTA ANTICIPADA: 10% de descuento para reservas efectuadas hasta el 8 de Diciembre de 2026 (inclusive).
DESCUENTO NO REEMBOLSABLE: 15% Dto. No reembolsable (no admite cambios ni modificaciones la noche del 31 de diciembre). Aplicable hasta el 16/12.
AMBAS PROMOCIONES: No son acumulables y poseen plazas limitadas.
CANCELACIONES: Hasta el 8/12 sin gastos; del 09 al 16/12: 50% gastos a partir del 17/12 y no show 100% gastos.
GARANTÍA: Todas las reservas se garantizan mediante tarjeta de crédito o prepago.

Gala de Fin de Año

GAUDÍ · TRENCADÍS DE SABORES

Cocktail de Bienvenida

Flan de marisco blanco con caramelo de algas y caviar Oscietra
Ostra francesa con manzana verde y espuma ligera de remolacha
Turrón de foie micuit trufado, ligeramente caramelizado
Jamón ibérico de bellota con tostada de pan de coca con tomate

Cava Pere Ventura Vintage – D.O. Cava

Gazpacho blanco marino de almendra con bogavante azul, gelatina
de vinagre de Jerez, salicornia fresca y crujiente de pan de jamón ibérico

Vino blanco Louis Latour Chablis · A.O.C. Chablis (Borgoña)

Rape braseado con jugo reducido de sus espinas, salsifí en dos texturas
y láminas de trufa negra

Vino tinto Remírez de Ganuza · D.O.Ca. Rioja

Lomo de wagyu lacado en su jugo , gratén de apionabo a la mantequilla
de vainilla y perfume de romero

Champagne Moët & Chandon Grand Vintage 2016 Extra Brut A.O.C. Champagne

Limón Amalfi, gel intenso de limón,
mousse ligera de limón y crumble tostado

Chocolate Dubai 70 %, mousse de chocolate, crema de pistacho
y kataifi crujiente, gel de naranja amarga y oro

BODEGA

Copa Cava Bienvenida Pere Ventura Vintage · D.O. Cava
Vino blanco Louis Latour Chablis · A.O.C. Chablis (Borgoña)
Vino tinto Remírez de Ganuza · D.O.Ca. Rioja
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial Rosé · A.O.C. Champagne

PRECIO POR PERSONA: 395,00 € IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 932 553 000
CENTRAL DE RESERVAS: 900 202 000 · reservas@hotelcasafuster.com

CÓDIGO DE VESTIMENTA: Se requiere traje para los señores y vestido de noche para las señoras.