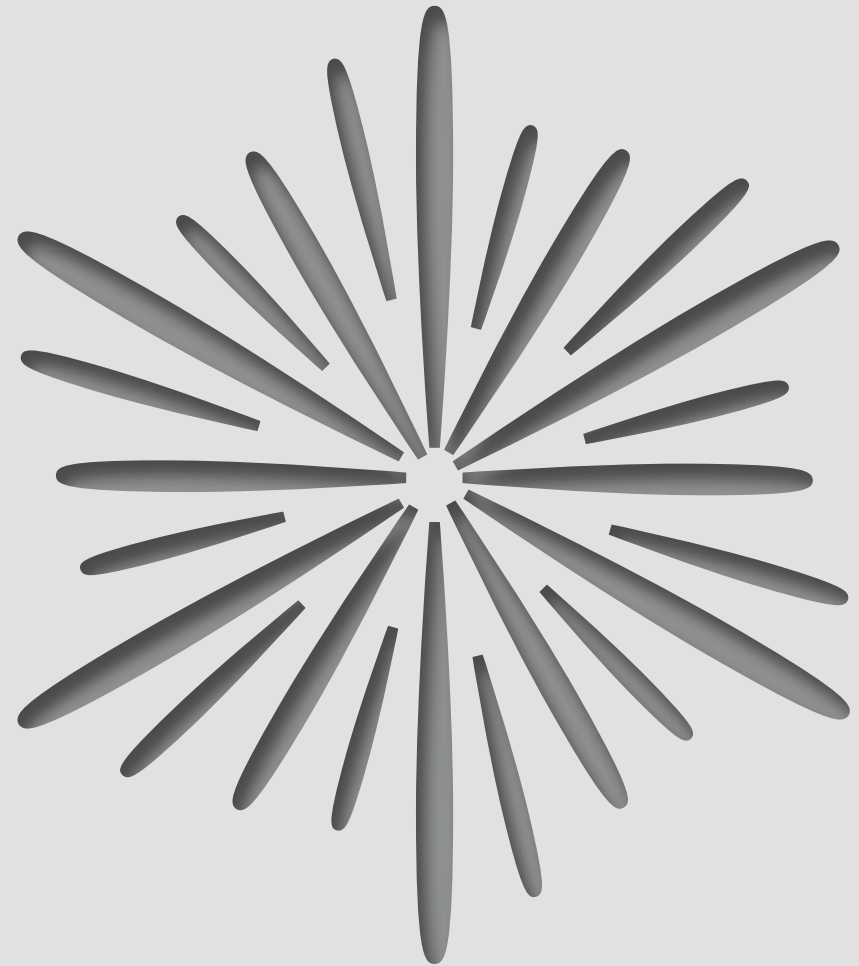


Barceló

HOTELS & RESORTS



Barceló Málaga

Menú Año nuevo 2018

Barceló
HOTEL GROUP

ROYAL HIDEAWAY
LUXURY HOTELS & RESORTS

Barceló
HOTELS & RESORTS

Occidental
HOTELS & RESORTS

allegro
HOTELS

Paquete Fin de Año 2018

Cena + cotillón

190€ (precio por persona, IVA incluido)

**Cena de gala en salón (ver menú)
cotillón (barra libre y cotillón)**

Información adicional

- Horario de inicio de la cena: 20:45h.
- Inicio de la barra libre - cotillón: 00:00h.
- Recena: 03:00h (pastelitos).
- Finalización del cotillón - barra libre: 05:30h.
- Desayuno del día 01/01/19 desde las 07:30 hasta las 12:00h.
- *Menú Infantil disponible (ver menú) para niños de 3 a 11,99 años.
Precio 49,50€

Otra información

- Guardarropa a la llegada de los clientes.
- Retransmisión en directo de las campanadas.
- Música en directo durante la cena.
- Dj desde el comienzo de la cena hasta el final del cotillón.
- Animación infantil de 22:00 a 02:00h (4 horas).

Dress code

- Recomendamos vestir media etiqueta.

Condiciones de reserva y anulación

- Para reserva en firme de los servicios, será necesario efectuar el prepagado de los mismos a la confirmación.
- A partir del 01/12/18, cualquier cancelación se facturará al 100% conforme a la oferta reservada.
- Para aquellas reservas anuladas antes del 01/12/18, el Hotel devolverá el 100% del depósito efectuado.

Bodega

- Vino blanco Jean Leon 3055 Chardonnay Ecológico D.O. Penedés
- Vino tinto Conde de San Cristóbal D.O. Ribera del Duero
- Henri Abelé Champagne
- Café, infusiones, agua



Cena de gala noche vieja

A la llegada

Jamón ibérico

Aperitivo de espera

Semiesfera de foie, pasión al px y sal de cabernet sauvignon

Bacalao en textura

Entrada

Tataki de atún sobre carpaccio de mango

Pescado

Merluza de pincho con ajoblanco de avellanas y espárragos de cultivo

Carne

Lomo de Angus 56º

Postre

Mousse de chocolate con leche y cobertura crocante

Menú vegetariano

A la llegada

Queso de macadamia y kalamata

Aperitivo de espera

Galleta de pitaya con hummus

Tartar de aguacate

Entrada

Endivia asada, mango y mousse de pimientos rojos

Plato principal

Canelón de pisto

Pastela de verduras

Postre

Bomba de chocolate negro con frutos rojos

Menú infantil

Primer plato

Tagliatelle con salsa de tomate casera y queso parmesano

Segundo plato

Solomillo de ternera blanca sobre corona de patatas

Postre

Cúpula de chocolate