

## Fin de año 2021

### **Este año, nuestra escapada de Nochevieja incluye:**

- Detalles de bienvenida.
- Cena de gala en nuestro salón acristalado ¡hay que arreglarse, que la ocasión lo merece!
- 12 campanadas con uvas de la suerte.
- Bienvenida al 2022 con champán.
- Fiesta y barra libre de 4 horas.
- Espejo mágico durante la fiesta. ¡¡¡Guarda un recuerdo de esta noche inolvidable!!!
- Recena o resopón para reponer fuerzas.
- Alojamiento en una de nuestras maravillosas habitaciones.
- Desayuno de bienvenida al 2022.
- Regalo de despedida.

Para poder estar más seguros y espaciados, la cena de gala, uvas de la suerte y fiesta se realizarán en nuestro salón acristalado.

### **Precios por persona (IVA incluido):**

- Estándar (Paso de Guardia): 218€
- Superior (Castellana): 228€
- Deluxe (Medieval) y Suite Paso de Guardia: 238€
- Resto de Suites: 248€
- Niños: 78€

### **Noches extra:**

- 10% de descuento para estándar y superior
- 20% de descuento para el resto

**Para reservar es imprescindible el abono del 25% que en ningún caso será reembolsable. Se descontará esta cantidad de la factura final y garantiza la reserva de la habitación.**

**Política de cancelación 7 días antes de la fecha de llegada. De cancelar con menor antelación se procederá al cobro del total presupuestado.**

**Si por normativa Covid-19, no se pudiera realizar la celebración debido a restricciones de aforo, impedimentos de fiesta... se devolvería el importe pagado como abono y se anularían las reservas pertinentes.**

**Realización sujeta a venta mínima de habitaciones. En caso de no cumplir el objetivo de venta el hotel avisaría mínimo con 15 días de antelación, se devolvería el abono pagado como reserva y se anularían las reservas pertinentes.**

### **Habitaciones individuales:**

- Paso de Guardia: 309€
- Castellana: 329€
- Medieval y Suite Paso de Guardia: 349€
- Resto Suites: 369€

Menú de gala

*Aperitivo:*

*Brandada de Bacalao y Bloody Mary*

*Primero:*

*Sopa de Pescado y Marisco "Receta familiar"*

*Marisco:*

*Cigalas a la Plancha con Mantequilla de Hierbas  
Aromáticas y Limón.*

*Carne:*

*Paletilla de Lechazo Asada al Estilo Tradicional*

*Postre:*

*Texturas de Chocolate y Violetas*

*Café*

*Uvas de la suerte*

*Bodega:*

*Quinta Sardonía (DO Vinós de la Tierra de Castilla y  
León)*

*Henri Abelé (DO Champagne)*