

ORGANICE LA CENA DE NAVIDAD PARA SU EMPRESA EN:



Balneario de Mondariz
desde 1873

...Y LE REGALAMOS:



PALACIO DEL AGUA ⁽¹⁾

1 bono para acceso al Palacio del Agua para todos los asistentes



ESTANCIAS GRATIS ⁽²⁾

Bonos Regalo para estancias en el Balneario de Mondariz, para sortear entre los asistentes



TRANSPORTE ⁽³⁾

Transporte gratuito de ida y vuelta (dependiendo del evento)

PARKING ⁽⁴⁾

Parking gratuito a disposición de los asistentes al evento

- (1) El bono regalo puede disfrutarse durante 3 meses. Es transferible a otra persona.
- (2) Se entregarán 2 bonos para cenas de más de 50 personas, y 1 bono para cenas de 25 a 50 personas. El bono incluye 1 noche para 2 personas con acceso al Palacio del Agua.
- (3) Autobús gratuito desde Vigo o alrededores (consultar) hasta el hotel y vuelta. Grupo mínimo de 50 personas. Servicio disponible para cenas de 38€ en adelante.
- (4) Disponible para cenas de domingo a viernes.



Nuestros aperitivos individuales

*Bocadito de mejillón en escabeche de Módena
Dado de pulpo en terrina «á feira»
Copita de caldo gallego*

Para empezar

Pimientos de piquillo asados y rellenos de txangurro, en una crema ligera de nécoras

De la tierra

Jarrete de ternera estofado en vino Mencía, pimientos de Padrón y patatas asadas

Lo dulce

Leche frita al aroma de cítricos y canela

Bodega a elección del maître

30€ *por persona*

Nuestros aperitivos individuales

*Empanada de hojaldre, grelos y chorizo
Copita de remolacha y queso fresco
Quischo de puerros y gambitas*

Para empezar

Brocheta de langostino, vieira y tomatito cherry sobre «Rattatouille» de calabacín confitado

Sorbete

Sorbete de manzana al Trina

Del mar

Merluza con pimientos asados y Holandesa de albahaca

Lo dulce

Coulant de chocolate caliente y esfera helada de nueces

Bodega a elección del maître

38€ *por persona*

Nuestros aperitivos individuales

*Bol de pimientos de Padrón y escama de sal
Copita de crema de calabacín y semi-curado
Zamburiña a la plancha y ajo-aceite*

Para empezar

Filloas rellenas de marisco, bechamel cremosa y Parmegianno

Sorbete

Sorbete de mandarina y cava

De la tierra

Entrecote de ternera gallega, salsa de queso tetilla y patata española

Lo dulce

Crêpes rellenas de Chantilly, chocolate caliente y helado de vainilla

Bodega a elección del maître

45€ *por persona*

Nuestros aperitivos individuales

*Rollito de primavera y salsa agria
Rulo de salmón y queso de Arzúa-Ulloa
«Voul-au-vent» de huevo de codorniz y chorizo*

Para empezar

Navajas de Aldán a la parrilla y salteado de setas y verduritas

Sorbete

Sorbete de Passion Fruit

Del mar

Trancha de rodaballo asado, pimientos, patatas y aroma de ajo y perejil

Lo dulce

Tiramisú estilo Mondariz, requesón y miel

Bodega a elección del maître

50€ *por persona*

Nuestros aperitivos individuales

*«Mejillón Tigre» frito en kikos
Montadito de pan de maíz y revuelto de erizos
Dado de pato y mermeladas de naranja y tomate*

Para empezar

Plato de almejas a la marinera y pimienta blanca

Del mar

Lomo de lubina, espinacas y guisantes, regados de una salsa de berberechos

Sorbete

Sorbete de kiwi a la sidra

De la tierra

Presa de cerdo ibérico, compota de cebolla y frutas salteadas al azafrán

Lo dulce

Torrija de leche y canela, helado de dulce de leche y huevo hilado

Bodega a elección del maître

60€ *por persona*

Barra libre

(2 horas)

12€ *por persona*

(la barra libre se ofrece en la discoteca del hotel en exclusiva)

DJ

(2 horas)

350€