



Réveillon de Noël

Apéritifs sur table

Amuse-bouche de foie gras et son coulis de fruits rouges
Petite assiette de salade de crevette et poulpe
Canapé de brandade de morue avec œufs de truite
Croquette de queue de veau
Consommé "Reine Élisabeth"

Menu

Délice de millefeuille avec araignée de mer et crème de homard
Filet de turbot rôti avec pommes de terre en vinaigrette et friture de palourdes
Tournedos de bœuf chateaubriand avec poire au four et sa sauce Porto

Desserts

Dessert spécial de Noël
Café et coupe de champagne
Petit-fours "Hôtel de Londres"

Eau minérale, vin rosé Las Campanas, vin blanc Rueda Viña Sopié, vin rouge Rioja Bordón

Hébergement forfait

Les nuits des 23 et 24 décembre.
Comprend: dîner de réveillon de Noël pour 2 personnes, chambre et petit-déjeuner.
2 pax en chambre double vue ville 546 €
2 personnes en chambre double vue mer 686 €

Conditions Generales

La réservation sera confirmé avec le règlement du 50% de celle-ci.
Les conditions d'annulation de la réservation après son règlement sont les suivantes:

- 1) Annulation jusqu'à 15 jours avant l'évènement: sans frais
- 2) Annulation entre 15 jours et la date de l'évènement: Le prépaiement du 50% versé lors de la réservation ne sera pas remboursé.

Prix du dîner

Prix pour les clients
séjournant à l'hôtel
120 € par personne

Menu des enfants

Jusqu'à 12 ans.
Jambon ibérique, crevettes roses, surlonge avec pommes de terre et glace
60 € par personne