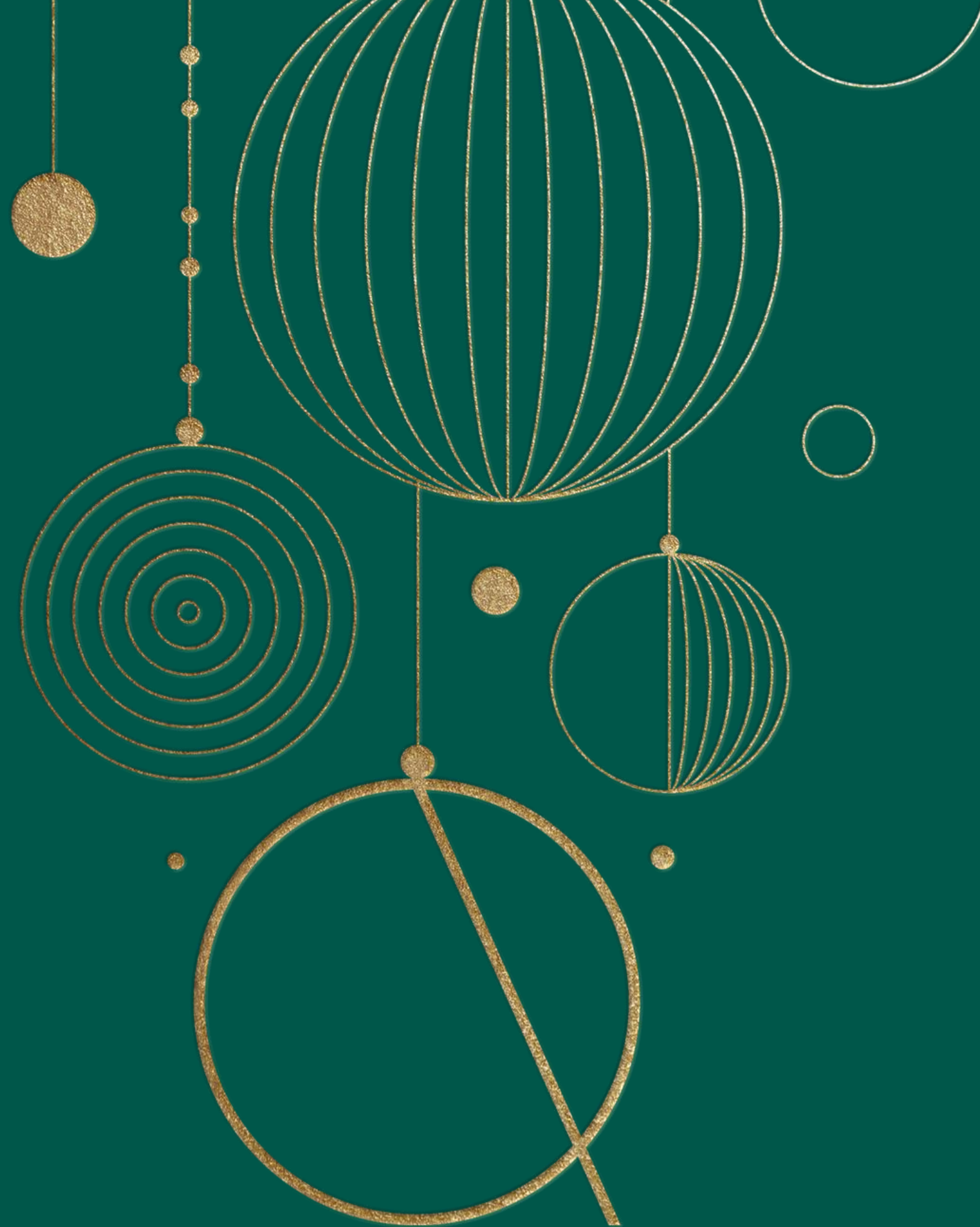


FELICES FIESTAS

2026 / 2027





DISTINGUIDOS CLIENTES...

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

No dude en solicitarnos ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, estaremos encantados de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel XXXX estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales.

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

**Persona contacto: Maribel
Vela
Departamento comercial**

**E-mail: sales@aureapalaciodelatinta.com
Teléfono: 851 909 980**





MENÚ DE NOCHEVIEJA

Aperitivo

Bombon salado de foie micuit de pato y chocolate
Vieira a la brasa con escabeche

Entrante

Sopa donostierra con bogavante

Primero

Rodaballo salvaje, alcachofa braseada y beurre blanc de cava con caviar

Segundo

Solomillo de vaca madurada, parmentier, jugo de ternera al vino dulce de
Málaga y trufa fresca

Postre

Coulant de turrón, sopa de Naranja y helado de canela
Turrones y dulces navideños

Bodega

Vino Blanco “Pazo de Señorans albariño”

Vino tinto “Palacio Redondo La Montesa”

Cava Freixenet “La Real”

Aguas minerales, refrescos y cervezas



250€





MENÚ DE NIÑOS

APERITIVOS

Surtido de ibéricos con tomate y picos

Surtido de croquetas

PRINCIPAL

Presa a baja temperatura con salsa de su asado
y milhojas de patatas

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de fresa y frutos rojos

BODEGA

Aguas minerales, refrescos y zumos



70€





MENU DE NOCHEVIEJA

Información

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN

Uvas de la suerte

Bolsa de cotillón

Una copa o Licor (no marcas premium) por persona

Velada amenizada **durante el servicio de la cena** con música ambiente

Los precios ofertados son precios por persona.

ALÉRGENOS Y/O INTOLERANCIAS

Adaptamos todos nuestros menús bajo petición con un mínimo de 15 días de antelación al evento.

No garantizamos la ausencia de trazas ya que en nuestra cocina se trabaja con todos los alérgenos

INFORMACIÓN ADICIONAL

Horario de inicio de la cena: 20:30 hrs

No se ofrece servicio de barra libre después de la cena, estando incluida tan solo 1 copa o licor en el menú (no marcas premium)

Servicio de guardarropa disponible a la llegada de los clientes en la recepción del hotel (sujeto a coste adicional)

Retransmisión en directo de las campanadas

RESERVAS

Para la reserva en firme de los servicios, será necesario el prepagó de la misma para su confirmación

A partir del 16/12/2026, cualquier cancelación o modificación se facturará el

100% conforme a la oferta reservado.

250€





NEW YEAR'S EVE MENU

Appetizer

Savory duck foie gras and chocolate bonbon
Grilled scallop with escabeche

Starter

Donostia-style soup with lobster

First course

Wild turbot, braised artichoke and Cava beurre blanc with caviar

Main course

Dry-aged beef tenderloin, Parmentier, veal jus with sweet Málaga wine and
fresh truffle

Dessert

Turrón coulant, orange soup and cinnamon ice cream
Turrón and Christmas sweets

Beverages

White Wine “Pazo de Señorans Albariño”
Red Wine “Palacio Redondo La Montesa”
Freixenet “La Real” Cava
Mineral water, soft drinks and beer



250€





CHILDREN'S MENU

APPETIZERS

Selection of Iberian cured meats served with tomato and breadsticks
Assortment of croquettes

MAIN COURSE

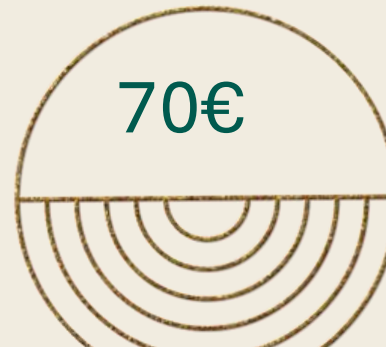
Slow-cooked Iberian pork shoulder with its own roasting jus and layered
potato mille-feuille

DESSERT

Chocolate fondant with strawberry ice cream and red berries

BEVERAGES

Mineral water, soft drinks and juices



70€





NEW YEAR'S EVE MENU

INFORMATION

MENU INCLUSIONS

Traditional New Year's Eve lucky grapes.

New Year's Eve party pack.

One glass of a drink or one liqueur per person (premium brands are not included).

Background music **during dinner service**.

The prices offered are prices per person

ALLERGENS AND/OR INTOLERANCES

Our menus can be adapted upon request, provided that requests are made at least 15 days prior to the event.

We cannot guarantee the absence of traces, as all allergens are handled in our kitchen.

ADDITIONAL INFORMATION

Dinner starts at 8:30 p.m.

No open bar service is available after dinner. The menu includes only one glass of a drink or one liqueur per person (premium brands are not included).

A cloakroom service is available upon guests' arrival at the hotel reception, subject to an additional charge.

Live broadcast of the New Year's Eve countdown and midnight chimes.

RESERVATIONS

Full prepayment is required to confirm the reservation.

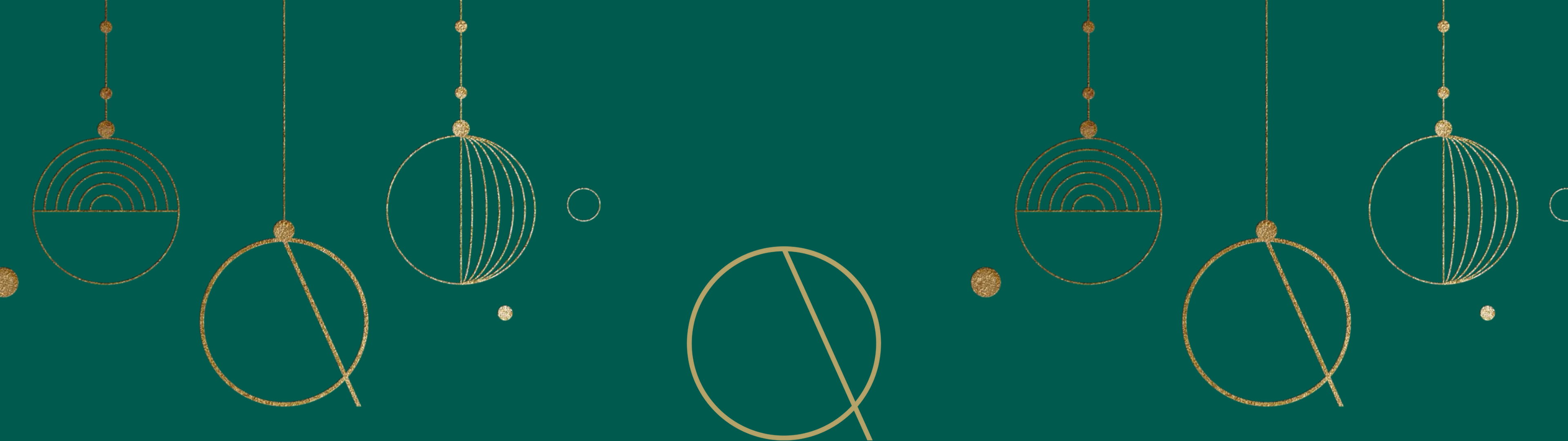
From December 16, 2026, any cancellation or modification will incur a charge of 100% of the amount corresponding to the services booked, in accordance with the confirmed offer.

.



250€





AUREA

HOTELS