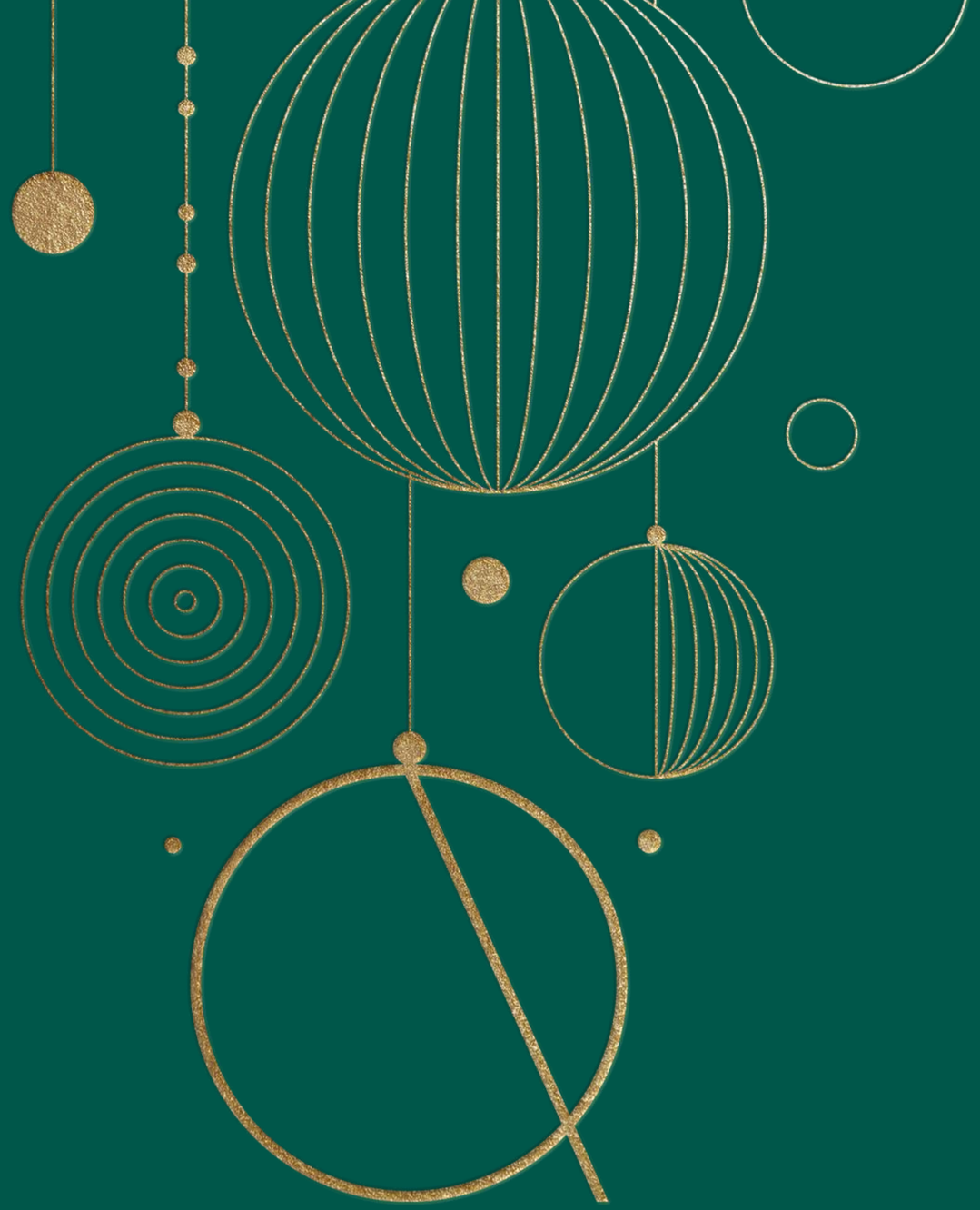
FELICES FIESTAS

2026 / 2027

AUREA
HOTELS





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 Aurea Palacio de la Tinta 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
Bombón salado de foie gras mi-cuit de pato y chocolate
Vieira a la brasa con escabeche

Entrante
Sopa donostiarra con bogavante y roca de mar

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

Segundo
Solomillo de vaca madurada, Parmentier, jugo de ternera al vino dulce de Málaga y trufa negra fresca

Postre
Coulant de turrón, sopa de naranja y helado de canela
Turrones y dulces navideños

Bodega

280€



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 la cena con DJ con música ambiente
Aparcamiento gratuito sujeto a disponibilidad

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.
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
DJ con música ambiente para amenizar el evento

280€

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”

280€



NEW YEAR´S EVE MENU



INFORMATION

ALL MENUS INCLUDE

Lucky grapes
New Year's Eve party bag
One drink or liqueur (non-premium brands) per personDJ entertainment with background music during dinner
Complimentary parking, subject to availability

ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES

All our menus can be adapted upon request, with a minimum of 15 days' notice 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.
There is no open bar service after dinner, being included only one drink or liqueur per person (no premium brands)
Cloakroom service is available upon arrival at the hotel reception.(Subject to an additional charge.)Live broadcast of the New Year's Eve countdown
DJ entertainment with background music throughout the event

280€

AUREA

HOTELS