



2025

CELEBREMOS JUNTOS

FIN DE AÑO 2024

31 DICIEMBRE - 20:30 A 03:00

COPA DE BIENVENIDA | CENA | BODEGA |
MÚSICA EN VIVO | DJ | UVAS Y COTILLÓN
| CHURROS CON CHOCOLATE | RECENA |
3 HORAS DE BARRA LIBRE | PARKING

N
BOUTIQUE
O
HOTEL
A



Empieza la noche con aperitivos
servidos con Champagne

CELEBRA LA ENTRADA DEL 2025 EN UN
AMBIENTE ÚNICO.

RECIBE EL AÑO CON ENERGÍA RENOVADA Y
BIENESTAR EN UNA FIESTA INOLVIDABLE

Cena de Gala

20:30 Copa de Bienvenida

21:00 Cena

00:00 - 03:00 Uvas y Fiesta

Todo incluido

205€ /por persona

De 4 a 12 años 85€ / por persona

Música en directo, uvas y cotillón, DJ, churros con
chocolate, recena, tres horas de barra libre y parking

¡HAZ YA TU RESERVA!

eventos@noaboutiquehotel.com

+34 601 522 990

**Y además quédate el 31 de diciembre en NOA en
una habitación para dos personas
por solo 189€ con desayuno incluido**

FIN DE AÑO 2024

CENA DE GALA

APERITIVOS SERVIDOS CON CHAMPAGNE

Croqueta de boletus y trufa sobre mayo de panceta ahumada

Tosta de pan frito en aceite de oliva con jamón ibérico

Salpicón de pulpo, rape y gambón

PRIMERO

Crema de calabaza al aroma de ron y romero, medallones de bogavante sobre dados de calabaza salteados con caramelo de naranja y aceite de oliva

SEGUNDOS

Lubina cocinada a las brasas sobre puré de chirivías, salsa de nécoras con dados de vieira y picada de jamón ibérico.

Solomillo de ternera, puré de patata ahumada con madera de naranjo, setas de temporada salteadas con barriga de cerdo y salsa de Perigord terminada con cebollino y castañas

POSTRE

“Death by chocolate”

Brownie, ganache de chocolate, salsa de chocolate aromatizada con cítricos y helado de chocolate

BODEGA

Vinos D.O - Albariño, Treixadura, Mencía, Ribera del Duero

Nuestra selección de Champagne y Cava

Agua, cerveza, refrescos, café e infusiones