

The background is a warm, golden bokeh with soft, out-of-focus light spots. In the top right corner, there is a close-up of a clock face with Roman numerals, surrounded by gold leaves and small flowers. In the top left, there are gold snowflakes and hanging gold berries. The overall theme is festive and celebratory.

Fin de Año 2026

SARAY

★★★★★

Hoteles SantoS



Aperitivo

-   Pulpo de feria a la parrilla, monalisa y su ajada
-     Tartar de Vacuno mayor, mahonesa de Jerez y pan de cristal
-     Brioche de Brandada, Escalibada y Sardina ahumada

Menú de Gala

-   Vichisoise de Espárragos blancos frescos y tiradito de Salmón
marinado con hebras de Azafrán y Jengibre

-    Medallón de Calamar Nacional relleno y Cous-Cous de Piñones,
   Coliflor y pulpa de Tomate con caldo de marisco

-    Salmonete, savarín de Arroz negro de Sepia y Olí de Maíz

-    Lomo de Ternera blanca con Crapaudine de Foie, su tuétano,
  trompetillas y jugo de Tawny, con patata de pera y nueces y
twister de vegetales

-    Massini de Chocolate Guanaja con avellanas, fruta de la pasión,
  frambuesa y cremoso de vainilla

Café de Colombia

Bebida

Vino Blanco Pardevalles Albarín

Vino Tinto Gamonal 12 meses

Vino Espumoso Reymos

Cava Anna de Codorniu Blanc de Blancs Brut Reserva

Cerveza, Refrescos, Agua mineral

Precio: 179.00€ IVA incluido

Menü Adolescente

(8-16 años)

   Raviolis rellenos con Jamón serrano y Tomate casero

  Lomo de Ternera blanca a la parrilla y sus patatas Puente Nuevo con Champiñón grande relleno a la milanesa

   Massini de Chocolate Guanaja con avellanas, fruta de la pasión, frambuesa y cremoso de vainilla

Precio: 59.00€ IVA incluido

Menü Infantil

(2-7 años)

   Croquetas de Jamón Ibérico, Calamar nacional a la romana y Pizza margarita

   Cordon bleu de Ternera blanca, Jamón bodega y Queso Gouda

     Revolución Golosa

Precio: 39.00€ IVA incluido

Cotillón

Opción 1

Barra Libre durante 3 horas

Precio: 50.00€ IVA incluido/persona

Opción 2

Copas por consumo

Copa Larga (combinados): 18.00€ IVA incluido

Copa Corta (cerveza, refrescos): 10.00€ IVA incluido

Alérgenos

El cliente deberá informar al hotel, por escrito y con al menos quince días de antelación a la celebración del evento, de los comensales que sufran algún tipo de alergia e intolerancia, debiendo indicar los alérgenos a los que son alérgicos y/o intolerantes, y consensuar un menú adaptado a las necesidades de estos.

Sin perjuicio de lo anterior, el día del evento las personas alérgicas o intolerantes deberán comunicarlo al metre, camareros y responsables de salas, a los efectos de que se les pueda dar el mejor servicio.

Hoteles Santos se exime de cualquier responsabilidad por la falta de comunicación de los clientes alérgicos o intolerantes.

ICONOS ALERGENOS



Gluten
Contains gluten



Frutos de cáscara
Nuts



Crustáceos
Shellfish



Apio
Celery



Huevos
Eggs



Mostaza
Mustard



Pescado
Fish



Granos de sésamo
Sesame seeds



Cacahuetes
Peanuts



Dioxido azufre, sulfitos
Sulphur dioxide, sulphites



Soja
Soya



Moluscos
Mollusk



Lácteos
Dairy



Altramuces
White lupins