

FIN DE AÑO 2025

Miércoles 31 de diciembre

Hotel Spa Norat Torre do Deza * * * * Superior

Servicios incluidos:

Cena especial Fin de Año, Baile de Gala, Cotillón y Barra libre marcas premium.

Chocolate con churros y tentempiés del Norat de madrugada (3:00)

Juegos y Animación para niños hasta las 04:00

Circuito SPA 1,5 horas **suplemento de +10 € adulto y niño 5 €** (Préstamo albornoz de cortesía)

(Spa: se reserva hora, consultar horario de niños, uso obligatorio gorro y chanclas)

Desayuno buffet especial día 1 de enero de **8:30 hasta las 11 horas**

Late check out 1 enero a las 18 horas (bajo previa disponibilidad)

Parking privado exterior gratuito, garaje interior + 5 €

La cena fin de año será a las **21 horas**.

**** (Opcional) Almuerzo Buffet especial día 1 Año Nuevo ****, bebidas incluidas

50 € adultos; Niños 0-2 gratis, hasta 12 años: **20 €** (reservas con menos de 24 horas + 5 €)

Horario almuerzo de 13:30 a 16:00

Precio por persona en habitación doble: 299 €

Precio 3ª pax adulto: **250 €** - Habitación doble uso individual: **415 €**

Niños hasta 12 años con menú infantil compartiendo cama: **60 €** - en cama extra: **90 €**, segundo niño igual. Cunas: 5 €.

Hab. con terraza +10€, Junior Suite +15€, JS con hidromasaje +35€. SUITE PREMIUM +60€
(precios por noche en habitación)

Política de cancelación general: con menos de 15 días se cobrará el 60 % de la rva. En caso de no-show se cobra 100%.

Precios por persona y noche. Impuestos incluidos. **PVP**

Menú Fin De Año

Hotel Spa Norat Torre do Deza * * * * Sup.

Cena 21:00 horas

Empanada de vieiras y jamón ibérico
Caramelo de queso de cabra y frutos secos
Croquetitas de cocido
Mousse de mejillón de O Grove sobre concha de zamburiña

Langostinos cocidos
CIGALAS
Vieira Fin de Año.

Lubina Salvaje a la plancha con verduritas y patata vapor.

Sorbete de Lima al Cava

Solomillo Súmmum de vaca rubia gallega

Tiramisú fin de año del Norat y dulces navideños
Cotillón y uvas de la suerte.

Chocolate con churros madruga (03:00) y tentempiés del Norat

Bodega:

Aguas Minerales, refrescos, cervezas, infusiones, café y orujos de la tierra.
Vinos: D.O. Rias Baixas Milagritos (cosecha propia) - D.O.C. Rioja y Ribera del Duero- Cavas: Freixenet Vintage o similar.

Menú Infantil:

Langostinos cocidos
Croquetitas caseras del Norat
Milanesa de pollo con patatitas
Acuarela de helados.

Cena baile con DJ, cotillón y barra libre marcas premium: 180 €

Niños menú infantil: 50 € (servicio animador y juegos incluido)

Almuerzo Buffet especial día 1 Año Nuevo

Variado de quesos e ibéricos, Empanadas caseras variadas, Ensaladas vegetales al gusto. Ensaladilla Rusa, Variado de Gazpachos, Salpicón de Mariscos, Mejillones de O Grove en escabeche. Langostinos Cocidos y Cigalas. Crema casera de vegetales. Merluza y Lubina asada a la plancha con risotto y vinagreta de berberechos. Carrilleras, Jarrete de ternera confitado a baja temperatura y Pollo Picantón a la brasa. Arroz de Mariscos de la ría. Pasta carbonara y boloñesa. Croquetitas caseras, Postres caseros del Norat, Dulces Navideños.

Aguas, refrescos y cervezas, Cava, café, orujos de la tierra, infusiones, Albariño, Mencía y Rioja.

50 € adultos; Niños 0-2 gratis, hasta 12 años: 20 € (reservas con menos de 24 horas + 5 €)

Horario almuerzo de 13:30 a 16:00