



31 DE DICIEMBRE 2026

CENA DE GALA

ESENCIAS DE ORIENTE

GRAND GALA ESSENCES OF THE ORIENT



LAS ARENAS
BALNEARIO RESORT
★★★★GL
Hoteles Santos





APERITIVO

Crujientes

Velo de seda al curry
Cristal de queso con zumaque

Aperitivos fríos

Joya de foie, dátil y pistacho
Tartaleta de bogavante

Ostras

Lingote de foie

Ceviche de lubina

Tartar de atún

Bombón de queso de cabra

Ventresca de atún

Susurro de berenjena

Aperitivos calientes

Falafel de gamba roja

Croqueta de marisco al curry rojo

Pastela del sultán: cordero, miel y trufa

Crema de maíz tostado

Tesoros del mar con txangurro

Buffet

Jamón ibérico

Showcooking

Tataki de wagyu

Lomo de chuleta de pato

Bodega aperitivo

Blanco: Riesling Trocken 2023 – Weingut

Sande - Rheinhessen

Tinto: Fuentenebro 2022 – D.O. Ribera del

Duero

Champagne: Origine – Champagne Bauchet

- A.O.C. Champagne

MENÚ DE GALA

El jardín de oriente

Tomate asado dengaku, carpaccio de
vieiras umami y pesto oriental

La ruta del azafrán

Corvina confitada con bisqué ligero
de carabineros al azafrán, berenjena
ahumada y limón encurtido

El banquete del sultán

Solomillo de ternera, jugo de la "ruta
de la seda", milhojas de apionabo con
trufa, cebollitas glaseadas y dátil.

El último oasis

Baklava contemporáneo con helado de
yogur griego.

Uvas de la suerte

Dulces Navideños y barra libre

Bodega cena de gala

Blanco: Brandán 2025 – Adega Algueira -
D.O. Ribeira Sacra

Tinto: Lindes de Remelluri – Viñedos de
Peciña 2021 - D.O.Ca. Rioja

Dulce: Finca San Blas Dulce 2019 –
Utiel-Requena

Champagne: Origine – Champagne
Bauchet - A.O.C. Champagne



APERITIF

Crispy bites

Curry silk crisp
Cheese crisp with sumac

Cold appetisers

Foie gras, date & pistachio jewel
Lobster tartlet
Oysters
Foie gras lingot
Sea bass ceviche
Tuna tartare
Goat's cheese bonbon
Tuna belly
Aubergine whisper

Hot appetisers

Red prawn falafel
Seafood croquette with red curry
The sultan's pastela: lamb, honey & truffle
Roasted corn velouté
Treasures of the sea with spider crab

Buffer

Iberian ham

Show cooking

Wagyu tataki
Duck loin

Aperitif wines

White: Riesling Trocken 2023 – Weingut Sande – Rheinhessen
Red: Fuentenebro 2022 – D.O. Ribera del Duero
Champagne: Origine – Champagne Bauchet – A.O.C. Champagne

GALA DINNER

The garden of the orient

roasted dengaku tomato, umami
scallop carpaccio & oriental pesto

The saffron route

Confit of croaker with a light scarlet
prawn & saffron bisque, smoked
aubergine & preserved lemon

The sultan's banquet

Beef tenderloin, "silk road" jus,
celeriac & truffle mille-feuille, glazed
pearl onions & date

The last oasis

Contemporary baklava with greek
yoghurt ice cream

Lucky grapes

Christmas sweets and open bar

Gala dinner wines

White: Brandán 2025 – Adega Algueira –
D.O. Ribeira Sacra

Red: Lindes de Remelluri – Viñedos de
Peciña 2021 – D.O. Ca. Rioja

Sweet: Finca San Blas Dulce 2019 –
Utiel-Requena

Champagne: Origine – Champagne
Bauchet – A.O.C. Champagne

Hay noches que merecen ser recordadas.

La velada comenzará a las 20.00h con un cóctel de bienvenida con Champagne, seguido de una cuidada Cena de Gala. Después, música, baile y Open Bar de primeras marcas hasta las 04:00 h.

Gran Gala · 406€ por persona

Menú infantil · Hasta 12 años: 140€ por niño

Menú adolescente · De 13 a 16 años: 210€ por persona

Para grupos de menos de cuatro personas que deseen no compartir mesa, suplemento de 30€ por persona.

Código de vestimenta: Señoras · Traje de fiesta / Señores · Smoking o traje oscuro

Información y reservas

Reserve con antelación para disfrutar de una noche concebida para celebrar y recibir el nuevo año de una forma especial.

10% de descuento adicional para reservas realizadas antes del 2 de noviembre de 2026.

Todas las tarifas incluyen IVA. Para formalizar la reserva se requiere el pago del 100%.

Consulte con nuestro equipo la política especial de cancelación aplicable.

Some nights are meant to be remembered.

The evening will begin with a welcome cocktail at 8.00pm accompanied by Champagne, followed by an exquisite Gala Dinner. After dinner, dance, music and Open Bar featuring premium brands until 4:00 am.

Grand Gala · €406 per person

Children's Menu · Up to 12 years: €140 per child

Teen Menu · Ages 13 to 16: €210 per person

For groups of fewer than four guests who prefer a private table, a supplement of €30 per person will apply.

Dress Code: Ladies · Evening attire / Gentlemen · Tuxedo or dark suit

Information & Reservations

Book in advance and be part of a special evening designed to celebrate together and welcome the New Year in style.

Additional 10% discount on bookings made before 2 November 2026.

All rates include VAT. Full payment (100%) is required to confirm the booking.

Please contact our team for details of the special cancellation policy applicable to this event.

reservas.lasarenas@hsantos.es · +34 963 120 600

