



2018/19



Exquisite
XMAS



by NAGARI
★★★★★



24

NOCHEBUENA

COPA DE BIENVENIDA

Tartar de atún rojo del estrecho
acompañado de crema de wasabi suave

MENÚ

Tabulé de langosta roja con aguacate,
albahaca y emulsión de vinagre de manzana

Crema de boletus edulis con carpaccio de
vieira de la Ría marinada en jugo de trufa negra

Lomo de rape asado con caldo de naje
acompañado de bivalvos y verduras

Paletilla de cordero lechal Castellano glaseado
con perlas de patatas y chalotas confitadas

Milhojas de hojaldre caramelizado
con crema de frutas de la pasión y moras

BODEGA

Mar de Frades D.O Rías Baixas

Cepa 21 D. O Ribera del Duero

Agua mineral y refrescos

Licores

Champagne Laurent Perrier Brut

Café y dulces navideños

MENÚ INFANTIL (HASTA 11 AÑOS)

Ensalada de mariscos

Medallones de solomillo con patata crujiente

Surtido de helados con crema de chocolate

Bebidas Agua mineral, refrescos y champán

PRECIO

135€ / PERSONA

Niños hasta 11 años: 60 €

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

25

NAVIDAD

MENÚ

Cilindro de tortitas de trigo rellenas de carne de centollo de la Ría sobre jugo de carabineros con huevas de erizo y albahaca

Lomo de merluza del pincho con pil pil de ajo negro y almejas de O Grove al punto

Presas ibéricas Cinco Jotas a la brasa con provenzal de verduras y perlas de tubérculo

Canelón de piña relleno con crema de maracuyá caramelizado y helado de coco

Cafés y dulces navideños

BODEGA

Mar de Frades D.O Rías Baixas
Cepa 21 D.O Ribera del Duero
Agua mineral y refrescos
Licores
Champagne Mumm Brut

MENÚ INFANTIL (HASTA 11 AÑOS)

Emparedados de camarón
Escalopines de ternera con patatas chips
Surtido de helados

Bebidas Agua mineral, refrescos y champán

PRECIO
100€ / PERSONA
Niños hasta 11 años: 50 €

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

5

REYES MAGOS

MENÚ

Carpaccio de cecina de vaca acompañado de setas de cardo confitadas y vinagreta de mostaza y trufa

Medallón de bacalao confitado con puré de coliflor y tartar de tomate ahumado

Muslo de gallo de Mos glaseado en su jugo acompañado de perlas de patatas y zanahoria

Torrija de roscón de Reyes caramelizada con sopa de piña y helado de vainilla

Petit Fours

BODEGA

Mar de Frades D.O Rías Baixas
D.O Rioja Ramón Bilbao Edición limitada
Agua mineral y refrescos

Licores
1 copa Champagne Mumm Brut

Cafés y dulces navideños

COTILLÓN

PRECIO
66€ / PERSONA
Niños hasta 11 años: 30 €

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

2018/19

Exquisite
NEW
YEAR'S
EVE

by NAGARI

★★★★★



PLAZA DE COMPOSTELA, 21 - 36201 VIGO
RESERVAS@GRANHOTELNAGARI.COM
WWW.GRANHOTELNAGARI.COM
telf. (+34) 986 211 111



FIN DE AÑO

COPA DE BIENVENIDA

Champagne Laurent Perrier Brut

Jamón ibérico de bellota Cinco Jotas D.O Huelva

Brocheta crujiente de ostra marinada
con mandarina y citronella

Hot roll de centollo de la Ría con caviar Per Sé

Mini gyozas al vapor rellenas de camarón
de la Ría con jugo de carabinero

MENÚ

Terrina de ventresca de atún rojo del estrecho
con mermelada de higos, seta de cardo
y micro mezclum de temporada

Ensalada templada de bogavante azul y vieira con
angulas a la brasa y mahonesa suave de wasabi

Lomo de lubina asada sobre ñoquis de queso
Galmesano, boletus edulis salteados
y caldo concentrado de ibérico

Solomillo de vaca rubia gallega (Bandeira)
a la brasa con perlas de patatas duquesa
crujientes y jugo de trufa

Sinfonía de chocolates en esfera con sorpresa
de fruta de la pasión sobre galleta de pistacho
crujiente y helado de yuzu

Petit fours

Uvas de la suerte

Cafes y dulces navideños

Cotillón **ART DECÓ**

DRESS CODE: BLACK TIE



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

FIN DE AÑO

BODEGA

Vino blanco: Mar de Frades D.O Rías Baixas
 Vino tinto: Malleolus D.O Ribera del Duero
 Agua mineral y refrescos
 Licores
 Champagne Laurent Perrier Brut

FIESTA FIN DE AÑO EN SKYLINE

Barra libre
 Tentempié de madrugada
 Fuente de chocolate
 Brocheta de frutas variadas
 Mini pastelería variada
 Gominolas

FIN DE FIESTA EN LOUNGE MANHATTAN (de 03:00 a 06:00)

Chocolate con churros

MENÚ INFANTIL (HASTA 11 AÑOS)

Ensalada de cigalas
 acompañada de tagliatelle a la crema
 Medallones de solomillo con patata crujiente
 Surtido de helados con crema de chocolate

Bebidas: Aguas y refrescos
 Champán

PRECIOS

GRAN CENA DE GALA + BARRA LIBRE 280€/PERS.
 GRAN CENA DE GALA 220€/PERS.
 NIÑOS HASTA 11 AÑOS 70 €

FIESTA FIN DE AÑO SKYLINE (DJ, Chocolate con churros,
 fuente de chocolate, gominolas) + BARRA LIBRE 70 €

FIESTA FIN DE AÑO SKYLINE (DJ, Chocolate con churros,
 fuente de chocolate, gominolas) + 2 COPAS PREMIUM
 28€/PERS. RESERVANDO ANTES DEL 24 DE DICIEMBRE
 34€/PERS. RESERVANDO A PARTIR DEL 25 DE DICIEMBRE

HORARIO FIESTA FIN DE AÑO SKYLINE BARRA LIBRE 01H A 05H
 CONSULTE OPCIONES DE ALOJAMIENTO

AFORO LIMITADO
 TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

BRUNCH AÑO NUEVO

BUFFET

Salpicón de mariscos
Ensalada de pasta con ventresca de atún
Caldo ligero de cocido
Crema de calabaza
Menestra de verduras y setas con
virutas de jamón Ibérico
Ensalada variada de lechugas
Empanada crujiente de mejillones y zamburiñas

Lacón con grelos y chorizo gallego
Brocheta de rape y chipirones
Zarzuela de pescados y mariscos
Lomo de ternera blanca asado
Jamón de ibérico asado al horno
Arroz caldoso hortelano con taquitos de pollo
Fideuá de pescados y mariscos
Medallones de solomillo ibérico a la sartén
con salsa de queso azul

Brocheta de frutas con salsa de chocolate
Batido de yogur con tartar de manzana y nueces
Tarta de queso al horno
Brownie de chocolate con frutos secos
Semifrio de queso Ulloa
Fuente de chocolate

BODEGA

As Laxas D.O Rías Baixas
Vallobera D.O Rioja/ Cillar de Silos Roble
D.O Ribera de Duero
Agua mineral y refrescos
Licores
Champagne Mumm Brut

Cafés y dulces navideños

PRECIO
70€ / PERSONA
niños hasta 11 años: 50€

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA