



Fidelio

CHRISTMAS



NAGARI

GRAN HOTEL BOUTIQUE & SPA



VIGO



¿Qué es Fidelio?

Es la contraseña para acceder a la mejor programación navideña de la ciudad.



A close-up photograph of a person's hands holding a champagne flute. The person is wearing a gold sequined dress. The champagne is bubbling, and a cork is popping out of the top of the glass, creating a spray of foam and bubbles. The background is softly blurred, showing warm, golden bokeh lights.

Come & see

MÁS INFORMACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL
HOTEL O EN EL TELÉFONO +34 986 211 140.



Nochebuena

COPA BIENVENIDA

Copa de Champagne Veuve Clicquot Brut
Empanadilla crujiente rellena de vieiras y emulsión de carabineros
Bombón crocanti de chocos con crema de ajo blanco

MENÚ

Salpicón de centollo de la Ría y langosta con huevas de arenque y brotes deluxe
Lomo de merluza de pincho al pil pil de ajo negro con almejas de O Grove
Sorbete de champagne, mandarina y aroma de lima
Muslo de gallo de Mos glaseado en su jugo con perlas de patata y zanahoria
Pastel fluido de almendra con crema helada de lima y frutos rojos
Café y dulces navideños

BODEGA

Pazo Señoráns • Abadía Retuerta Edición Especial • Veuve Clicquot Brut

175€ Iva incluido

(Menú infantil menores de 11 años : 75€)

(Suplemento copa después de la cena : 15€)

Descuentos para grupos en salones: 10% (min 8 adultos)

Hora de inicio :22h

24



Navidad

APERITIVO

Fabes de Lourenzá estofadas con caldo de pescado de roca,
moluscos de la Ría y verduras de costa

MENÚ

Cilindro de pasta fresca relleno de huevas de erizo y vieiras de Cambados,
seta de cardo y picadillo de ajetes con salsa agridulce

Lomo de rape negro relleno con risotto de carabinero y boletus

Sorbete de champagne y frambuesa

Paletilla de cordero lechal glaseada en su jugo trufado
con perlas de verduras risoladas y crema de boniato asado

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

Café y dulces navideños

BODEGA

Cuñas Davia • Emilio Moro • Veuve Clicquot Brut

160€ Iva incluido

(Menú infantil menores de 11 años : 65€)

(Suplemento copa después de la cena : 15€)

Descuentos para grupos en salones: 10% (min 8 adultos)

Hora de inicio :14h

25



Fin de Año

COPA BIENVENIDA

Copa de Champagne Veuve Clicquot Brut

Jamón Ibérico bellota D.O Huelva Cinco Jotas

Ceviche de ostra marinada crujiente con kikos, cremoso de ajo amarillo y granizado de yuzu

Hot roll de centollo de la Ría con aguacate, crema de queso San Simón, espuma de soja y caviar de salmón

Tortitas de camarón de la Ría con percebes, mayonesa de tinta de calamar, verduritas de invierno encurtidas y chiles jalapeños

MENÚ

Cilindros de ventresca de atún rojo del Estrecho rellenos de perdiz con glaseado agrídulce, crujiente de queso Galmesán y micro-brotes deluxe

Bogavante azul con cigalas de Marín sobre gelatina de su coral, tartar de aguacate, sabayón de mango con bergamota y caviar beluga

Lomo de lubina asada sobre salteado de ajos tiernos con espinacas y piñones, guiso de setas cantharellus, chalotas y jugo de su asado con berberechos

Sorbete de champagne y lima

Solomillo de vaca rubia de Bandeira a la brasa con rösti de patata y trufa, verduras baby glaseadas y jugo de colmenillas

Tarta ópera chocolate guanaja con núcleo de fruta de la pasión, pétalos de rosa, láminas de oro y helado de pistacho iraní

Petit fours

Uvas de la suerte

Café y dulces navideños

Cotillón

BODEGA

Terras Gauda

Malleolus

Veuve Clicquot Brut



Brunch Año Nuevo

Bolla de queso Galmesán entera al corte
Salpicón de mariscos de la Ría
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 de Lalín
Zarzuela de pescados y mariscos
Lomo de ternera blanca asado con crema de patata trufada
Pata de jamón de Ibérico asado al horno
Arroz caldoso hortelano con taquitos de pollo glaseado
con queso Galmesán
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
Filloas rellenas de crema de vainilla camelizadas
Brownie de chocolate con frutos secos
Semifrío de queso Ulloa
Fuente de chocolate

Café y dulces navideños

BODEGA

Casal de Armán • Emilio Moro • Mumm Grand Cordon

100€ Iva incluido

(Menú infantil menores de 11 años : 55€)

Descuentos para grupos en salones: 10% (min 8 adultos)

Hora Brunch :de 13 a 16h

01



Noche de Reyes

APERITIVO DEL CHEF

MENÚ

Tartar de atún rojo del Estrecho con encurtidos y mayonesa de mostaza Dijon

Gyoza rellena de perdiz asada con láminas de trufa y brotes deluxe

Medallón de bacalao confitado con setas de cardo,
puré de coliflor y tartar de tomate ahumado

Presa de Ibérico de bellota Cinco Jotas a la brasa acompañada
de puré de salsifíes y castañas confitadas con cardamomo

Torrija de roscón de reyes caramelizada
con sopa de piña y helado de café de pota

Petit Fours

Café, dulces navideños

Roscón de Reyes

Cotillón

BODEGA

Cuñas Davia • Abadía Retuerta Edición Especial • Mumm Grand Cordon

100€ Iva incluido

(Menú infantil menores de 11 años : 55€) (Suplemento copa después de la cena : 15€)

Descuentos para grupos en salones: 10% (min 8 adultos)

Fiesta en nuestro skyline con barra libre :60€

Hora de inicio :22h

Fiesta en nuestro skyline

05

Can
you
keep
secret ?



NAGARI

GRAN HOTEL BOUTIQUE & SPA

★★★★★

VIGO