

NAGARI
BLACK
WHITE

Christmas



Más información EN LA RECEPCIÓN
DEL HOTEL O EN EL TELF. (34) 986 211 111

TODOS LOS PRECIOS TIENEN IVA INCLUIDO

Nochebuena

CENA DE

COPA BIENVENIDA

Copa de Champagne Mumm

Gyozas rellenas de carne de centollo y caviar de erizos con caldo de trompeta negra y jamón ibérico de bellota Cinco Jotas D.O. Huelva

Ceviche de lubina salvaje con crema de ají amarillo,
mousse de boniato asado y espárrago de mar

MENÚ

Salpicón de langosta roja con tomate seco crujiente,
brotes tiernos deluxe y caviar de ostra

Lomo de merluza de Celeiro al vapor con grelos de Santiago,
pil pil de ajo negro y almejas de Carril

Tournedó de morcillo de ternera blanca glaseada en su jugo
con perlas de verduras y setas trufadas

Mousse de chocolate negro guanaja con helado de café y frutos rojos
Café y dulces navideños

BODEGA

Cuñas Davia D.O. Ribeiro
Abadía Retuerta Ed. Especial D.O Castilla León
Champagne Mumm Cordon Rouge Brut

PRECIO POR PERSONA 250€ IVA INCLUIDO

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

Hora de inicio 22h

COMIDA DE *Navidad*

APERITIVO

Tartar de atún rojo del Estrecho JC Mackintosh,
crema de wasabi suave, huevas de arenque y crujiente de pan de semillas

MENÚ

Terrina de perdiz escabechada con foie de pato
y seta de cardo acompañada de crema de tupinambo

Lomo de rodaballo asado con salteado de espinacas,
setas shiitake, frutos secos y salsa ligera de bearnesa trufada

Galo de Mos estofado tradicional con glaseado de su jugo
acompañado de patatas avellana y boletus

Tarta cheesecake fluida con helado de yuzu y crujiente de pistachos
Café y dulces navideños

BODEGA

Quinta Couselo D.O Rías Baixas
Carmelo Rodero Crianza D.O Rib. del Duero
Champagne Mumm Cordon Rouge Brut

PRECIO POR PERSONA 240€ IVA INCLUIDO

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

Hora de inicio 14h

GRAN
GALA*Fin de Año***COPA DE BIENVENIDA**

Copa de Champagne Moët & Chandon Brut

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota Cinco Jotas D.O. con panes de masa madre y tomate

Ostra Guillaardeau tibia con salsa bearnesa
de hinojo marino encurtido y caviar belugaCrujiente de tortita de maíz rellena de gambón
con láminas de fresa, guacamole y crema de jalapeños

Empanada de maíz rellena con berberechos de la ría

MENÚRaviolis de cigalas de Marín rellenos de duxelle
de anguila con sabayón de cítricos y hierbas de litoralBogavante azul y vieira de Cambados a la parrilla sobre caldo bullabesa
de carabineros, chip de patata violeta y brotes tiernos de guisantesLomo de mero asado sobre ragout de ñoquis de boletus
y chalotas con angulas al ajillo y su pil pil de brasasSolomillo de vaca rubia gallega acompañado de cous cous de castañas,
colmenillas glaseadas y bañado con demi glacé de tuétano trufadoBombón de chocolate guanaja relleno de mousse de praliné
y fruta de la pasión acompañado de helado de yuzu con crujiente de naranja**AFTER DINNER**Petit fours
Uvas de la suerte
Cafés y dulces navideños**COTILLÓN****BODEGA**Manuel Rojo D.O Ribeiro
Matarromera D.O. Ribera del Duero
Champagne Moët & Chandon Brut
Agua mineral y refrescos
LicoresSKYLINE
NAGARI*Gran Fiesta***FIESTA FIN DE AÑO****EN NAGARI SKYLINE***De 0:15 a 5h*

Barra libre

Tentempié de madrugada

Fuente de chocolate

Brocheta de frutas

Mini pastelería variada

Gominolas

FIN DE FIESTA**EN EL LOUNGE MANHATTAN***De 03:00 a 06:00h*

Chocolate con churros

AFORO LIMITADOTODOS LOS PRECIOS TIENEN IVA INCLUIDO
DRESS CODE ESMOQUIN/TRAJE LARGO**HORARIO***Aperitivo de 20:30 a 21:15 H*
*Cena comienza a las 21:15 H***CONSULTE OPCIONES DE ALOJAMIENTO****PRECIOS POR PERSONA****Gran cena de gala + Barra libre** 440€/pers.
Gran cena de gala 360€/pers.**Fiesta Fin de año Skyline + Barra libre** 100€/€/pers.
Entrada + 2 copas Premium
50€/pers. Reservando antes del 25 de diciembre.
60€/pers. Reservando a partir del 25 de diciembre.

CENA DE *Reyes*

APERITIVO

Tabulé de zamburiñas con langostinos,
algas y emulsión de salsa bilbaína suave

MENÚ

Canelón de pasta fresca relleno de carrillera de ternera
con láminas de trufa, salsa agridulce y brotes deluxe

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

Media paletilla de cordero lechal glaseada acompañada
de parmentier de patata y cebollitas

Torrija de brioche caramelizada con sopa de piña asada y helado de vainilla
Petit Fours

Cotillón de Reyes

BODEGA

Granbazán Ámbar D.O. Rías Baixas
Marqués de Murrieta Crianza D.O Rioja
Copa Mumm Cordon Rouge Brut

PRECIO POR PERSONA

125€ IVA INCLUIDO

100€ IVA INCLUIDO sin bebida

Hora de inicio 22h

An abstract graphic design featuring thick, black and white wavy lines that create a sense of movement and depth. The lines are arranged in a way that suggests a three-dimensional, curved surface, possibly a stylized letter or a decorative element. The background is plain white.

NAGARI

RESERVAS

(34) 986 211 111

