PROGRAMACIÓN
NAVIDEÑA

NAGARI

VELVET

XMAS

2026/27

VELVET

COMO LA MARIPOSA QUE DESPLIEGA SUS ALAS, LA NAVIDAD NOS TRANSFORMA. NAGARI VELVET XMAS ES UNA CELEBRACIÓN QUE ENVUELVE COMO EL TERCIOPELO: NOCHES DE ELEGANCIA, FIESTAS QUE BRILLAN HASTA EL AMANECER Y DÍAS PARA DISFRUTAR EN FAMILIA. UNA EXPERIENCIA PARA VIVIR JUNTOS, LLENA DE MOMENTOS QUE ALETEARÁN PARA SIEMPRE EN NUESTRA MEMORIA.

2026/27

VELVET

NOCHEBUENA

ENTRANTES

Mini coca de cigalas al ajillo con
emulsión de crema de ajoblanco

Rollito crujiente de perdiz y foie
con glaseado de jugo agridulce

Salpicón de langosta roja y cigala, caviar
de Osetra y brotes tiernos de cilantro

MENU

Lomo de rodaballo salvaje asado con
refrito de surtido de setas de temporada
y puré de boniato a la brasa

Costillar de cordero lechal relleno
de boletus edulis con trufa y
parmentier de patata

Crepe relleno de crema de turrón
caramelizado sobre salsa de lichis

Café y dulces navideños

BODEGA

Albariño Quinta de Couselo
Ribera del Duero Malleolus
Moet Chandon Brut

PRECIO	HORA	24
240€/persona Niños 90€	22:00h	

VELVET

NAVIDAD

ENTRANTES

Bombón crocanti de carabinero
con crema de wasabi suave

Tartar de atún rojo del Estrecho con
encurtidos, yema de codorniz
glaseada y brotes de mostaza roja

MENU

Merluza de Celeiro al vapor sobre
grelos de Santiago con almejas de
Carril y pil pil de ajo negro

Lomo de vaca rubia gallega a la brasa
acompañado de mazorquita fresca de maíz,
rollito de patata crujiente y cebollitas asadas

Lingote de crema de tiramisú con
frambuesas y helado de pistacho

Café y dulces navideños

BODEGA

Albariño Terras Gauda
Castilla-León Abadía Retuerta Sel. Especial
Moet Chandon Brut

PRECIO	HORA	25
220€/persona Niños 90€	14:00h	

VELVET

Gran gala de FIN DE AÑO

BIENVENIDA CON
COPA DE CHAMPAGNE
MOET CHANDON BRUT

ENTRANTES

Jamón Cinco Jotas con pan
de cristal, tomate y ajo

Ostra gallega rizada glaseada con
salsa bearnesa de hinojo marino,
encurtido y caviar Beluga

Hot Roll de gallo de Mos glaseado
en su jugo con trufa rallada

Empanada de maíz rellena
de berberechos de la Ría

MENU

Carpaccio de carabineros de Huelva con
duxelle de anguila ahumada, caviar de
cigalas y vinagreta de pistachos

Ensalada templada de bogavante azul, con
angulas a la brasa, sobre wok de trompeta
amarilla, fruta rambután con chip de
boniato y brotes tiernos de guisantes

Lubina salvaje sobre ñoquis de queso
Galmesán, espinacas y piñones tostados
con jugo de pescado de roca

Solomillo de ternera Rubia Gallega, con
persal de patatas duquesa trufadas,
colmenillas glaseadas y
demi glacé de tuétano

Tarta ópera de chocolate Guanaja con fruta
de la pasión y helado de melocotón

Café y dulces navideños

Uvas de la suerte

Cotillón

BODEGA

Albariño La Mar
Ribera del Duero Dominio del Pidio
Moet Chandon Brut

PRECIO Y DETALLES
EN LA PÁGINA SIGUIENTE

VELVET

Gran gala de FIN DE AÑO

FIESTA FIN DE AÑO EN 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 LOUNGE MANHATTAN

De 03:00 a 06:00h

Chocolate con churros

PRECIO POR PERSONA
Gran cena de gala + Barra libre 450€
Gran cena de gala 400€
Fiesta Fin de Año en Skyline 75€
Niños hasta 11 años 140€

HORA
Aperitivos de 20:30 a 21:30h
Cena 21.30h

31

DRESS CODE: TRAJE DE FIESTA
AFORO LIMITADO

AÑO NUEVO

En esta fecha se ofrece servicio a la carta.
Además de nuestra propuesta habitual de cocina y bodega, el chef podrá presentar una selección de platos fuera de carta, acompañada de recomendaciones de vinos para la ocasión.

NO OLVIDE HACER RESERVA PREVIA

HORA
Comidas

01

VELVET

CENA DE REYES

APERITIVO

Croqueta de jamón Cinco Jotas

ENTRANTES

Ceviche de vieiras de Cambados con huevas de salmón y brotes tiernos de albahaca

Canelón de pasta fresca relleno de cigalas y navajas glaseadas con jugo de pescado de roca y brotes deluxe

MENU

Medallón de bacalao confitado con sofrito de corazón de alcachofas, puré de coliflor asada y tartar de tomate ahumado

Gallo de Mos estofado acompañado de guiso de patatas avellana, boletus y chalotas en su jugo

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

Café y dulces navideños

BODEGA

Ribeiro La Viñoa
Rioja Reserva Marqués de Murrieta
Mumm Brut

PRECIO	HORA	05
120€/persona con bodega 100€/persona sin bodega	22:00h	

VELVET

MÁS INFORMACIÓN
Y RESERVAS EN LA
RECEPCIÓN DEL
HOTEL O EN EL
TELF. (34) 986 211 111
rrpp@granhotelnagari.com

NAGARI
GRAN HOTEL BOUTIQUE & SPA
★★★★★
VIGO

TODOS LOS PRECIOS TIENEN EL IVA INCLUIDO
DISPONIBILIDAD DE SALONES PRIVADOS PARA GRUPOS
CONSULTE OPCIONES DE ALOJAMIENTO