

The background is a deep red velvet fabric with intricate embossed patterns. Several butterflies are scattered across the surface, each with unique wing designs: one with a textured, scale-like pattern, another with star-like motifs, and a third with large, detailed snowflake designs. Interspersed among the butterflies are embossed holly leaves with sharp, pointed edges and small clusters of berries. The lighting creates a soft sheen on the velvet texture.

PROGRAMACIÓN
NAVIDEÑA

NAGARI
VELVET
XMAS

2026/27



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



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



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



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

31



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



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

AÑO NUEVO



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 Finca Viñoa
Rioja Reserva Marqués de Murrieta
Mumm Brut



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

VELVET



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



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