

2025 Gala Fin de Año

Cocktail de bienvenida

MOËT CHANDON, COCO Y PIÑA

OSTRAS GILLARDEAU CON CAVIAR DE LIMA

JAMÓN IBÉRICO 100% DE BELLOTA CORTADO A VIOLÍN

Menú

SOUP PERIGOURDINE DE FAISÁN CON YEMA CURADA

TRUCHA PIRINEA, PESTO Y PIÑÓN GARRAPIÑADO

MI-CUIT ARTESANO DE PATO, MANZANA GOLDEN Y GELATINA DE PEDRO XIMÉNEZ

BRIOCHE DE TARTAR DE PRESA IBÉRICA CON FRESAS AGRIDULCES

CIGALA FLAMBEADA, TOMATE CONCASSÉ ESPECIADO CON PENSAMIENTOS



MERLUZA DE PINCHO, RATATOUILLE Y CREMA DE QUESOS KM. 0



WELLINGTON DE CHATEAUBRIAND AL OPORTO CON CIRUELAS



PASIÓN POR EL CHOCOLATE

Bodega

ENATE CHARDONNAY 234

ENATE CABERNET SAUVIGNON MERLOT

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA

CAFÉ O INFUSIÓN



MONASTERIO DE BOLTaña

HOTEL & SPA ***** MONUMENTO

2026

Menú Infantil

COCKTAIL DE BIENVENIDA 0.0

LASAGNA IBÉRICA

COSTILLAS DE TERNASCO CON PATATAS FRITAS

TARTA DE CHOCOLATE



Información y Reservas

INCLUYE COCKTAIL, CENA DE GALA CON MÚSICA EN VIVO Y UVAS DE LA SUERTE, COTILLÓN, DJ, BARRA LIBRE Y RECENA.

JUNIOR INCLUYE MENÚ DE ADULTO SIN BEBIDAS ALCOHÓLICAS.

APERITIVO EN EL CLAUSTRO A LAS 19:30H. SE RUEGA PUNTUALIDAD.

LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN DEL HOTEL (RESTAURANTE, CAFETERÍA, ROOM SERVICE) PERMANECERÁN CERRADOS.

IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA:

974508000 | RESERVAS@HOTELMONASTERIODEBOLTANA.COM



MONASTERIO DE BOLTANA
HOTEL & SPA **** MONUMENTO