

Cena Nochebuena

A compartir al centro de la mesa

Tabla de embutidos ibéricos

Langostinos (2 Salsas)

Centollo a la sidra

Entrante

Sopa de Mariscos del Cantábrico estilo tradicional

Plato principal

Lomo de Bacalao al horno con piperrada ó

Carrilleras de Ibérico en salsa española con parmentier de patata

Postre

Tarta de turrón, helado de mantecado y chocolate caliente

Dulces Navideños

Café

Blanco D.O. Rueda, Tinto Crianza D.O. Rioja, Cava Brut Nature

PAQUETE CON ALOJAMIENTO Y DESAYUNO 85€

PAQUETE TRATAMIENTO FACIAL INCLUIDO 110€

PRECIO POR PERSONA EN HABITACION DOBLE



TRATAMIENTO FACIAL A ELEGIR

MASAJE FACIAL FLASH

MASAJE CRANEOFACIAL



CONSULTANOS para más info

Duración del masaje elegido

20 min.

Comida Navidad

A compartir al centro de la mesa

Rabas de Calamar

Pastel de Cabracho

Cecina de Liébana con pimientos

Entrante

Ensalada de Pulpo y Langostinos con vinagreta de miel y mostaza

Plato principal

Cordero asado al estilo castellano con panadera ó

Merluza el Pintxo en salsa mariscada con almejas y gambas

Postre

Tarta de Queso, Helado de Yogurt y frutos del Bosque

Dulces Navideños

Café

Blanco D.O. Rueda, Tinto Crianza D.O. Rioja, Cava Brut Nature

PAQUETE CON ALOJAMIENTO Y DESAYUNO 90€

PAQUETE TRATAMIENTO FACIAL INCLUIDO 115€

PRECIO POR PERSONA EN HABITACION DOBLE