



... que harás esta
Navidad
2017.



NH COLLECTION

A CORUÑA • FINISTERRE

Cena de Nochebuena

Frivolidades Saladas del Chef al Centro Mesa

Mini Ensalada de Centollo, Quinoa y Curry
Buñuelos de Pollo de Corral
Tarrina de Turrón, Foie y Anguila Ahumada
Empanada de Nuestro Obrador
Zamburiña con Gratén de Compostela

Lascas de Bacalao Confitado, Percebes,
Almendras y Crema Tibia de Coliflor

Almejas y Sepietas en Marinera de Albariño

Rape Asado con Gambones,
Salsa Verde de Guisantes y Trigueros

Mousse de Turrón, Coulis de Ciruela y Helado

Frivolidades Navideñas del Chef

Aguas Minerales

Crego e Monaguillo D.O. Monterrei
Finca Resalso D.O. Ribera del Duero
Cava Aria Segura Viudas, D.O. Cava

P.V.P. 89,00 €

Menu Infantil

Croquetas de Jamón y Chips
Langostinos al Ajillo
Bocaditos de Pollo con Patatas Deluxe
Surtido de helados, chocolates y barquillos
Refrescos, Zumos y Aguas Minerales

P.V.P. 39,00 €

*La Cena dará comienzo a las 20:30 y el servicio será finalizado a las 23:00





Brunch Navidad

de 13:00 a 16:00 horas

... Rincón de panes y bollería

Dulce y salada de nuestro obrador

... Chacinas ibéricas y quesos del mundo

Uvas, nueces y grisines de aceite

... De cuchara

Sopas frías y calientes, bullabesas de pescado y marisco

... Bar de ensaladas de libre composición

... Rincón caliente

Arroz caldoso de pescados y verduras temporada

Parrillada de verduras con guiso de jamón

Jamón asado con sus patatas risoladas

Graten de bacon y parmesano

Huevos Benedictine y huevos al gusto

Pescados gallegos asados con sus cachelos

Escalopines de solomillo al Mencia

Ternera estofada

... Postres de nuestro obrador

Estación de frutas con chocolate caliente

Tartas y variedades típicas

Yogur ecológico con frutas escarchadas

Vasitos variados de chocolates y sus crujientes

Cafés y frivolidades dulces del Chef

Zumos naturales antioxidantes

Bloody Mary by Finisterre

Agua Mineral

Albariño Valtea, D.O. Rías Baixas

Azpilicuetá Crianza, D.O. Rioja

Cava Brut Ariá Segura Viudas, D.O. Cava

P.V.P.: 59,00 €

*Niños gratis de 0 a 6 años // 50% descuento niños de 7 a 12 años

*Animación y entretenimiento desde las 15:00 hasta las 19:00 horas





Gran Gala Fin de Año

Aperitivo de Bienvenida

Mejillones en Escabeche Agridulce
Melón & Mojito
Zamburiña Marinada, Compostelana y Tocino Ibérico
Pan de Cristal con Paleta Ibérica y su Mojo de Tomate
Empanada de Nuestro Obrador
Benedictino Thai
Croquetas de Marisco y Chutney de Mango
Canelón Crujiente de Pulpo a la Mugardeza
Gallo Celta Tikka Masala

El cocktail dará comienzo a las 21.00 hrs.
La cena estará Amenizada en vivo por el *Dúo Black*

Ensalada de Bogavante al Vapor de Agua de Mar,
Mole de Boniato, Brotes y Ruibarbo Encurtido

Vieira XL Asada con Mojos y Dentelle de Maíz

Sorbete de Limón y Calamansi con Piruleta de Cítricos

Llana de Ternera a Fuego Lento con Trufa,
Patata Delfinesa y Cebolleta Glaseada

Espanjoso de Cobertura, Mandarina, Bizcocho de Pistacho

Uvas de la suerte y Frivolidades Navideñas del Chef

Agas Mineral

Crego e Monaguillo D.O. Monterrei
Finca Resalzo D.O. Ribera del Duero
Cava Aria Segura Viudas, D.O. Cava

Cotillón de Año Nuevo

**Amenizado por la gran orquesta Club Naval
y nuestro DJ Residente**

Sopa de ajo
Chocolocate con churros
Tequeños y snacks de media noche
Thing, pulguitas y saladitos
Candy bar

P.V.P. 199,00 €





...para los peques

Aperitivo de Bienvenida

Mejillones en Escabeche Agrdulce

Melón & Mojito

Zamburiña Marinada, Compostelana y Tocino Ibérico

Pan de Cristal con Paleta Ibérica y su Mojo de Tomate

Empanada de Nuestro Obrador

Benedictino Thai

Croquetas de Marisco y Chutney de Mango

Canelón Crujiente de Pulpo a la Mugardeza

Gallo Celta Tikka Masala

El cocktail dará comienzo a las 21.00 hrs.

Amenización en vivo del Trío Sta Claus Jazz Band

Tabla de Embutidos Ibéricos
y Variedad de Panes Crujientes

—————
Langostinos al Vapor con sus Salsas

—————
Rollitos Crujientes de Solomillo y Queso Fundente

—————
Surtido de Helados, Gominolas y Barquillos

Aguas Minerales, refrescos y zumos

Cotillón de Año Nuevo para los peques

Minidiscoteca desde las 22:00 horas (en salón anexo), hasta que el cuerpo aguante, con multitud de juegos y monitores que harán de esta una noche inolvidable.

Chocolates aromatizados con churros

Brochetas de fruta fresca

ChapaPizza-Margarita con pan de oro

Mini pulguitas de jamón york y queso

P.V.P. 60,00 €



Brunch de Año Nuevo

1 de Enero de 13:00 h. a 16:00 h.

Comience el año con fuerza y disfrute de un maravilloso Buffet Dulce y Salado de nuestro Chef

... Rincón de panes y bollería

Dulce y salada de nuestro obrador

... Chacinas ibéricas y quesos del mundo

Uvas, nueces y grisinés de aceite

... De cuchara

Sopas frías y calientes, bullabesas de pescado y marisco

... Bar de ensaladas de libre composición

... Rincón caliente

Arroz caldoso de pescados y verduras de temporada

Parrillada de verduras con guiso de jamón

Jamón asado con sus patatas risoladas

Graten de bacón y parmesano

Huevos Benedictine y huevos al gusto

Pescados gallegos asados con sus cachelos

Escalopines de solomillo al Mencia

Ternera estofada

... Postres de nuestro obrador

Estación de frutas con chocolate caliente

Tartas y variedades típicas

Yogur ecológico con frutas escarchadas

Vasitos variados de chocolates y sus crujientes

Cafés y Frivolidades dulces del Chef

Zumos Naturales Antioxidantes

Bloody Mary by Finisterre

Agua Mineral

Albariño Valtea, D.O. Rías Baixas

Azpillicueta Crianza, D.O. Rioja

Cava Brut Aria Segura Viudas, D.O. Cava

P.V.P. 59,00 €

*Niños gratis de 0 a 6 años // 50% descuento niños de 7 a 12 años

*A todos aquellos clientes hospedados se les hará Late Check Out gratuito hasta las 18:00 horas.

Información Adicional

Noche del 31 de diciembre de 2017

// 10% descuento si contrata su cena de Gala con o sin habitación antes del 10 de diciembre

// Cena de Gala amenizada por el Dúo Black, Barra Libre y Cotillón con la Orquesta Club Naval y DJ Residente 199,00 €

// Cena de Gala de Niños, con Cotillón y Entretenimiento 60,00 € (Niños de 5 a 12 años)

// Cena de Niños de 0 a 4 años sin cargo

// Alojamiento y Desayuno Buffet con Cena de Gala y Cotillón, 249,00 € en habitación doble superior

// Suplemento por cama supletoria (máximo 2 camas) 30,00 € (No incluye Cena Gala).

// Niños de 0 a 2 años sin cargo cama supletoria.

// Suplemento de doble superior uso individual 50,00 €

// Noches anteriores o posteriores 50,00 € por persona en habitación doble superior.

// Suplemento de Junior Suite o Suite 25,00 €.

Noche del 1 de enero de 2018

// Brunch Año Nuevo, de 13:00 horas a 16:00 horas, 59,00 € por persona. Niños gratis de 0 a 6 años. 50% dto. Niños de 7 a 12 años.

// Free Late Check Out hasta las 18:00 horas si contrata el Brunch.

**Precios sin IVA.*

**Precios indicados por persona*







NH COLLECTION

A CORUÑA • FINISTERRE

Paseo del Parrote, 2-4 15001 A Coruña
T.(+34) 981 21 52 26 - F.(+34) 981 20 84 62
eventos@hesperia-finisterre.com
hotel@hesperia-finisterre.com