

2025  
Felices  
Fiestas

Vive la Navidad en



NH COLLECTION

A CORUÑA • FINISTERRE

# Cena de Nochebuena

La cena dará comienzo a las 20:30 hrs.

## Frivolidades Saladas del Chef

### Menú

Ensaladilla de langostinos y centollo  
con vinagreta de cherrys y tomate seco

\*\*\*

Lomo de merluza relleno de erizos y marinera de almejas

\*\*\*

Carrillera ibérica estofada al vino tinto y crema de boniato

\*\*\*

Tronquito de chocolate y turrón

Petit fours navideños

Bodega a cargo del Sumiller  
Anna de Codorníu D.O. Cava  
Aguas Minerales  
Café e infusiones

**Precio por persona 129 € + 10% de IVA**

### Menú Infantil

Croquetas de jamón ibérico  
Langostinos al vapor  
Milanesa de solomillo de ternera

Surtido de helados, chocolates y turrones

Refrescos, zumos y aguas minerales

**Precio por niño 69 € + 10% de IVA**

*Hora de finalización de la cena 23:00 hrs.*

# Buffet de Navidad

**Rincón de panes y bollería**

**Chacinas ibéricas y quesos del mundo**

**Platos de cuchara**

**Bar de ensaladas de libre composición**

**Rincón caliente**

**Postres de nuestro obrador**

**Cafés y frivolidades navideñas del Chef**

Zumos naturales antioxidantes

Bloody Mary by Finisterre

Aguas minerales

Bodega a cargo del Sumiller

Anna de Codorníu D.O. Cava

**Precio por persona 72 € + 10% de IVA**

*La hora de entrada será entre las 14:00 hrs. y las 15:30 hrs.*

*Niños gratis de 0 a 6 años*

*50% de descuento para niños de 7 a 12 años*

*Animación y entretenimiento de 15:00 hrs. hasta las 19:00 hrs.*





# Gran Gala de Fin de Año

## **Aperitivo de Bienvenida a las 20:30 hrs.**

Tosta melva de salmón ahumado, crema agria y caviar de arenque  
Jamón ibérico al corte y pan de Carral  
Buñuelos de turrón con foie  
Croquetas de bogavante  
Empanada casera  
Focaccia, sardina y crema de tetilla  
Zamburiñas, Albariño y chipotle  
Cucharilla de pulpo á feira  
Langostinos panko, mojo de miso y bonito seco

## **Cena de Gala a las 21:30 hrs.**

### **La cena estará amenizada**

Salpicón de bogavante y rape

\*\*\*

Bocaditos de Lubina cremoso de apio y nabo  
almejas de Carril y aceite de codium

\*\*\*

Solomillo de ternera en costra de seta y foie  
con crema de castaña, coulis de ciruela y manzana al jugo de trufa

\*\*\*

Mousse de chocolate y helado

Uvas de la suerte, cafés y frivolidades dulces del Chef

Pago de Capellanes D.O. Ribera del Duero

Luar do Sil D.O. Valdeorras

Ars Collecta Grand Rosé D.O. Cava

Agua, refrescos

## **Cotillón de Año Nuevo**

Ameniza la fiesta nuestro DJ residente

Barra libre de bebidas y coctelería

Sopa de ajo, chocolate con churros, tequeños, entrepáns y dulces

**Precio 279 € + 10% de IVA**

# ... Y para los más pequeños

## **Cena de Gala a las 21:30 hrs.**

### **La cena estará amenizada**

Plato de chacinas ibéricas y quesos

\*\*\*

Langostinos al vapor con sus salsas

\*\*\*

Bocaditos de solomillo de ternera y chips de patata

\*\*\*

Surtido de helados y tarta

### **Aguas minerales, refrescos y zumos**

## **Cotillón de año nuevo para los peques de la casa**

Minidiscoteca desde las 22:00 hrs. (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, minipulguitas de jamón york y queso. Barra de zumos, aguas y refrescos  
Candy bar

**Precio 69 € +10% de IVA**



# Buffet de Año Nuevo

**Rincón de panes y bollería**  
**Chacinas ibéricas y quesos del mundo**  
**Platos de cuchara**  
**Bar de ensaladas de libre composición**  
**Rincón caliente**  
**Postres de nuestro obrador**

## **Cafés y frivolidades navideñas del Chef**

Zumos naturales antioxidantes  
Bloody Mary by Finisterre  
Aguas minerales  
Bodega a cargo del Sumiller  
Anna de Codorníu D.O. Cava

**Precio por persona 72 € + 10% de IVA**

La hora de entrada será entre las 14:00 hrs. y las 15:30 hrs.  
Niños gratis de 0 a 6 años  
50% de descuento para niños de 7 a 12 años  
A todos aquellos clientes hospedados, se les ofrecerá  
Late Check Out gratuito hasta las 18:00 hrs.



# Información Adicional

## Noche del 31 de Diciembre de 2025

- Cena de Gala amenizada, barra libre y cotillón con nuestro DJ Residente 279 € + 10% de IVA.
- Cena de Gala niños, con cotillón y entretenimiento 69 € + 10% de IVA (niños de 5 a 12 años).
- Cena niños de 0 a 4 años sin cargo.
- Alojamiento y desayuno buffet, con Cena de Gala y Cotillón, 344 € + 10% de IVA en habitación doble superior (Precio por persona).
- Suplemento por cama supletoria (máximo 2 camas) 36 € +10% de IVA (no incluye Cena de Gala).
- Niños de 0 a 2 años, cama supletoria sin cargo.
- Suplemento de doble superior uso individual 65 € +10% de IVA.
- Noches anteriores o posteriores 65 € +10% de IVA por persona, en habitación doble superior.
- Suplemento Junior Suite o Suite 40 € +10% de IVA.

## Noche del 01 de Enero de 2026

- Niños gratis de 0 a 6 años.
- 50% de descuento para niños de 7 a 12 años.
- Free Late Check Out hasta las 18:00 hrs. si contrata el Brunch.

## Condiciones de pago

- 50% del importe total, en el momento de realizar la reserva.
- La cantidad restante, deberá abonarse el día anterior al evento.

Precios IVA vigente no incluido, 10%.  
Precios indicados por persona





# Almuerzo Día de Reyes

## Aperitivos en mesa

Empanada de nuestro obrador

Mejillones en escabeche

Cucharilla de pulpo á feira

Pan de Carral, tomate y jamón ibérico

Croquetas caseras

## Menú

Timbal de pulpo a la mugardeza y grelo frito

\*\*\*

Risotto de setas, queso Arzúa y cecina

\*\*\*

Solomillo de cerdo ibérico,  
patatas panadera y pimienta verde

\*\*\*

Roscón de reyes

## Bodega

Vino tinto y vino blanco a cargo del Sumiller

Aguas, cervezas y refrescos

Cafés e infusiones

**Precio por persona 59 € + 10% de IVA**

# Y para los más pequeños...

Aperitivo en mesa  
Croquetas de jamón  
Calamares

\*\*\*

Milanesa con patatas fritas

\*\*\*

Roscón y helado  
Aguas, zumos y refrescos

**Precio por niño 48 € +10% de IVA**



NH COLLECTION

A CORUÑA • FINISTERRE





**NH COLLECTION**

A CORUÑA • FINISTERRE

**Paseo del Parrote, 2-4 15001 A Coruña, España**

**T: +34 981 21 52 26 - +34 981 21 52 23**

**[nhcollectionfinisterre@nh-hotels.com](mailto:nhcollectionfinisterre@nh-hotels.com)**

**[events.nhcollectionfinisterre@nh-hotels.com](mailto:events.nhcollectionfinisterre@nh-hotels.com)**