

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 turron

Petit fours navideños

Bodega a cargo del Sumiller

Anna de Codorniú 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

Aqua, refrescos

Cotillón de Año Nuevo

Ameniza la fiesta nuestro DJ residente

Barra libre de bebidas y coctelería

Sopa de ajo, chocolate con churros, tequeños, entrepanes 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 mugardesa 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

events.nhcollectionfinisterre@nh-hotels.com