



# FIN DE AÑO

EN

*Guitiriz*

## DÍA 31 DE DICIEMBRE

De 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 19.30 C.A  
Adultos

De 10.00 a 12.00 y de 16.00 a 18.00 C.A  
Infantil

De 11.00 a 14.00, de 17.00 a 19.30 y de  
00.30 a 02.00 Animación infantil

20.30 Copa de bienvenida y cena de  
gala

00.00 Uvas de la suerte en la 1

00.10 Cotillón y barra libre con música  
altavoz iberik

00.45 Música con DJ Eventec

01.45 Tentempié de madrugada

03.45 Fin de fiesta

## DÍA 01 DE ENERO

De 11.00 a 14.00 y de 16.00 a 21.00 C.A  
Adultos

De 11.00 a 13.00 y de 16.00 a 20.00  
C.A Infantil

De 10.00 a 16.00 Desayuno buffet y  
brunch año nuevo

De 11.00 a 15.00 Animación infantil

Late check out hasta las 15.00 Sujeto  
a disponibilidad

¡DESPIDE EL AÑO CON  
MAGIA. SABOR Y  
BIENESTAR EN GUITIRIZ!



# FIN DE AÑO

EN

*Guitiriz*

340€

POR PERSONA | HAB. DOBLE

345€

POR PERSONA | HAB. DELUXE

## DESCUENTOS

Descuento Tercera Persona

Adulto: 276€.

Niño de 0 a 3 años GRATIS.

2 niño 55€.

Niño de 4 a 12 años: 86€.\*

Suplemento Individual 30%

Precio IVA incluido

## INFORMACIÓN Y RESERVA

Ctra. del Balneario, s/n, 27300

Guitiriz, Lugo [982 920 090](tel:982920090)

[iberikhoteles.com](http://iberikhoteles.com)

## INCLUYE

- ★ Alojamiento
- ★ Un acceso al Circuito Iberik
- ★ Copa de Bienvenida de Año Nuevo
- ★ Cena de Gala
- ★ Cotillón, barra Libre y uvas de la suerte.
- ★ 00:45 a 03:45 horas Música en directo
- ★ Tentempié de madrugada
- ★ Brunch de Año Nuevo
- ★ Late Check out hasta las 15.00 horas (sujeto a disponibilidad)
- ★ Cena de Gala comienzo 20.30 horas



# MENÚ

## *Fin de Año*

### APERITIVO

Carpaccio de salmón marinado al eneldo  
Bombón de micuit de manzana  
Gyosa de langostino y crema de mariscos

### ENTRANTE

Salpicón de centollo y mango

### PESCADO

Rodaballo al horno con su alcachofa confitada  
y crema de trigueros

### CARNE

Crujiente de cochinillo y manzana asada

### DULCE

Trapantojo de tiramisú  
Pastel de chocolate

### BODEGA

Vino blanco DO Rías Baixas Pazo de Corga  
Vino tinto DO Rioja Excellens Cuvée  
Espumoso Alma Atlántica



# MENÚ VEGANO

## *Fin de Año*

### APERITIVO

Vasito de hummus con palitos de zanahoria

Croquetas de setas

Saquito de calabacín con queso feta

### MENÚ

Ensalada de tomate asado, aguacate, mango, piña y  
vinagreta de manzana y fresa

Ratatouille con salsa romescu

Sorbete de mango

Guiso de seitán con patata panadera y castañas

Ensalada de Frutas

### AGUAS Y REFRESCOS

### DULCES NAVIDENOS







# MENÚ INFANTIL

## *Fin de Año*

### APERITIVO

Finger de poio con alioli

Torpedo de langostino con salsa tártara

Croqueta de jamón ibérico Huevo relleno con ensalada de atún

### PLATO PRINCIPAL

Medallón de ternera con patata frita y salteado de champiñones, zanahoria y guisantes

### POSTRE

Delicia de mousse de chocolate con helado de vainilla

Uvas de la Suerte

### AGUAS Y REFRESCOS

### DULCES NAVIDENOS

