



FI D'ANY

EN

Rocallaura

DIA 31 DE DESEMBRE

10.00 a 14.00 i de 15.30 a 19.30 Circuit Termal

14.00 a 18.00 Check-in a la recepció amb còctel de benvinguda

19.45 Aperitiu de fi d'any a la sala de jocs

20.00 Començament del sopar al restaurant, Buffet lliure

00.00 Raïms de la sort

00.05 Cotilló i ball amb música DJ

02.30 Xocolata amb xurros i broqueta de fruita

04.00 Fi de festa

DIA 01 DE GENER

De 09 a 11.30 Esmorzar Buffet especial Any Nou

De 10.00 a 14.00 Circuit Termal

ACOMIADA L'ANY AMB
MÀGIA, SABOR I BENESTAR
A ROCALLAURA!





FI D'ANY

EN

Rocallaura

225€

PREU/PERSONA I HABITACIÓ DOBLE

DESCUENTOS

Descompte 3a persona
adult): 20%
Un nen 0-3 anys GRATIS,
2n nen (0-3 anys) 30 €
Nens de 4 a 12 anys: 75 €
Suppliment individual +30%
Preus IVA inclòs

INFORMACIÓ I RESERVA

Carrer Afores, s/n, 25269
Rocallaura, Lleida [973 330 632](tel:973330632)
iberikhoteles.com

PROGRAMA INCLOU

- ★ Allotjament
 - ★ Esmorzar
 - ★ Un accés al Circuit Termal
 - ★ Copa de Benvinguda d'Any Nou
 - ★ Sopar de fi d'any
 - ★ Cotilló, raïms de la sort.
 - ★ Música DJ fins a les 04.00
 - ★ Xocolata amb xurros i broquetes
 - ★ de fruita
 - ★ Sopar Buffet
- 



MENÚ

Fi d'Any

SOPAR BUFFET

Ensalada de llagostins, alvocat i cítrics
Embotits ibèrics i assortit de formatges
Mini canapès de salmó, foie i vegetal
Pans variats, picos i tostadetes, botifarra
Hummus amb bastons de verdura
Chips de moniato i de yoka
Paté de pebre i d'herbes
Crema de marisc
Llom de porc rostit amb salsa de vi negre
Filet de rap al forn amb herbes
Cazuela de verdures rostides amb oli de romaní
Patates al forn i panets calents
Pasta amb dues salses
Gambons a la planxa
Arròs caldós amb bogavante
Costelles de corder a la planxa

★ ★ ★

POSTRES

Mousse de mango
Crema de llimona
Milfulls de vainilla
Pastís de xocolata especial fi d'any
Cascada de fruita
Raïms i dolços de fi d'any

★ ★ ★

BODEGA

Vins Blanc o Negre L'OLIVERA
Aigua km 0, refrescos, Cava



MENÚ INFANTIL

Fi d'Any

PREU PER PERSONA 20€
iva inclòs

ENTRANTS

Canelons arrebossats farcits de formatge i
espinacs

Pollastre arrebossat amb patates fregides

★ ★ ★

PLAT PRINCIPAL

Bistec de vedella amb patates fregides

Filet de merluça a la romana

★ ★ ★

POSTRE

Fruita de temporada

Pastís de xocolata

REFRESCOS I AIGUA





FIN DE AÑO

EN

Rocallaura

DÍA 31 DE DICIEMBRE

10.00 a 14.00 y de 15.30 a 19.30 circuito termal

14.00 a 18.00 Check-in en la recepción con coctel de bienvenida

19.45 Aperitivo fin de año en la sala de juegos

20.00 Comienzo de la Cena en el Restaurante, Buffet libre

00.00 Uvas de la suerte

00:05 Cotillón y Baile música DJ

02.30 Chocolate con churros y brocheta de frutas

04.00 Fin de Fiesta

DÍA 01 DE ENERO

De 09 a 11.30 Desayuno Buffet especial año nuevo

De 10h a 14h circuito terma

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





FIN DE AÑO

EN

Rocallaura

225€

POR PERSONA | HAB. DOBLE

DESCUENTOS

Descuento Tercera Persona

Adulto: 20%.

Niño de 0 a 3 años GRATIS.

2 niño 30€.

Niño de 4 a 12 años: 75€.*

Suplemento Individual 30%

Precio IVA incluido

INFORMACIÓN Y RESERVA

Carrer Afores, s/n, 25269

Rocallaura, Lleida [973 330 632](tel:973330632)

iberikhoteles.com

INCLUYE

- ★ Alojamiento
- ★ Desayunos
- ★ Un acceso al Circuito Termal
- ★ Copa de Bienvenida de Año Nuevo
- ★ Cena de fin de año
- ★ Cotillón, Uvas de la suerte
- ★ Música DJ hasta las 04.00
- ★ Chocolate con Churros y
- ★ Brochetas de Fruta
- ★ Cena Buffet



MENÚ

Fin de Año

CENA BUFFET

Ensalada de langostinos, aguacate y cítricos
Embutidos ibéricos y surtido de quesos
Mini canapés de salmón, foie y vegetal
Panes variados, picos y tostaditas, butifarra
Hummus con bastones de verdura
Chips de moniato y de yoka
Paté de pimienta y de hierbas
Crema de marisco
Lomo de cerdo asado con salsa de vino tinto
Filete de rape al horno con hierbas
Cazuela de verduras asadas con aceite de romero
Patatas al horno y panecillos calientes
Pasta con dos salsas
Gambones a la plancha
Arroz caldoso bogavante
Chuletas de cordero a la plancha

★ ★ ★

POSTRES

Mousse de mango
Crema de limón
Milhojas de vainilla
Pastel de chocolate especial fin de año
Cascada de fruta
Uvas y dulces de fin de año

★ ★ ★

BODEGA

Vinos Blanco o Tinto L'OLIVERA
Agua km 0, refrescos, Cava



MENÚ INFANTIL

Fin de Año

PRECIO POR PERSONA 20€

IVA incluido

ENTRANTES

Canelones rebozados rellenos de queso y espinacas

Pollo rebozado con patatas fritas

★ ★ ★

PLATO PRINCIPAL

Bistec de ternera con patatas fritas

Filete de merluza a la romana

★ ★ ★

POSTRE

Fruta de temporada

Pastel de chocolate

REFRESCOS Y AGUA

