



FIN DE AÑO

EN LA

Ribeira Sacra

DÍA 31 DE DICIEMBRE

De 10.00 a 14.00 hrs: y de 16.00 a 19.30 hrs
Círculo termal adultos

De 10.00 a 12.00 hrs y de 16.00 a 18.00 hrs
Círculo termal niños

De 11.00 a 14.00 hrs, de 17.00 a 19.30 hrs y de
00.30 hrs 02.00 hrs Animación Infantil (a partir
de 2 años) en nuestra sala Iberik Kids Club

De 14.00 a 20.00 hrs. Copa de Bienvenida en el
Lobby del Hotel

20.15 hrs. Comienzo de la Cena de Gala en el
Restaurante Augas Santas amenizada por
Música DJ

00.00 hrs. Uvas de la suerte

00:10 hrs. Cotillón y Barra Libre con Baile música
DJ

00.30 hrs a 02.30 hrs Video 360 ° . Mediante
código QR te llevarás tus mejores videos en
familia

01:45 hrs. Chocolate con churros y brocheta de
frutas

04.30 hrs Fin de Fiesta

DÍA 01 DE ENERO

Círculo Termal de 11.00 a 14.00 hrs y de 16.00 a
21.00 hrs. Niños de 11.00 a 13.00 hrs y de 16.00 a 18
hrs

De 10.00 a 12.45 hrs. Desayuno Buffet

De 11.00 a 15.00 hrs Animación Infantil en nuestra
sala Iberik Kids Club

De 13.30 a 16.00 hrs Brunch de Año Nuevo

¡DESPIDE EL AÑO CON MAGIA,
SABOR Y BIENESTAR EN LA
RIBEIRA SACRA!



FIN DE AÑO

EN LA

Ribeira Sacra

349€

POR PERSONA | HAB. DOBLE

DESCUENTOS

Descuento Tercera Persona
Adulto: 20% dto.

Niño de 0 a 3 años GRATIS.
2 niño 55€.

Niño de 4 a 12 años: 86€.*
Suplemento Individual 30%

Máximo dos niños por habitación
compartiendo habitación
con dos adultos*
Precio IVA incluido

INFORMACIÓN Y RESERVA

Zona Os Baños, Sn, 27430, Pantón,
Lugo. T. 982 292 800
iberikhoteles.com

INCLUYE

- ★ Alojamiento
- ★ Un acceso al Circuito Termal
- ★ Copa de Bienvenida de Año Nuevo
- ★ Detalle Bienvenida
- ★ Cena de Gala
- ★ Cotillón Barra Libre y Uvas de la suerte
- ★ Música DJ hasta las 4.30 horas
- ★ Plataforma Gira 360°
- ★ Chocolate con Churros y Brochetas de Fruta
- Brunch de Año Nuevo
- Late Check out hasta las 16.00 horas (sujeto a disponibilidad)
- Cena de Gala Comienzo 20.15 hrs





MENÚ

Fin de Año

APERITIVOS EN MESA

- Tosta mariñeira con cebolla caramelizada y perla de queso de cabra rellena de fresa
Mousse de bacalao con polvo de kikos y alioli ligero de membrillo
Ravioli de langostino

MENÚ

Cigalas y camarones al aroma de laurel

Lomo de Lubina al horno, salsa donostiarra y tomate asado con pimientos

Sorbete de Fresa, Limón y Jengibre

Costilla de angus a baja temperatura con patata revolcada

Milhojas relleno de crema pastelera y dulce de leche con helado

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rías Baixas Eido da Fonte

Vino Tinto D.O. Ribeira Sacra Don Bernardino

Aqua Km 0, Cervezas Estrella Galicia y Refrescos

Cava Freixenet Brut Barroco

Café, infusiones y Licores de la Tierra

Dulces navideños

Uvas de la suerte





MENÚ INFANTIL

Fin de Año

APERITIVOS EN MESA

Finger de pollo 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

AGUAS Y REFRESCOS

DULCES NAVIDEÑOS

