

¡FESTEJEMOS JUNTOS!

Menú Fin de Año

ENTRANTES

Cóctel de gambas
Raviolis de perdiz y trufa
Vieira gratinada a la gallega

PLATO PRINCIPAL

A elegir entre:

Cochinillo confitado crujiente con patata al horno y
salsa al mencia

Lasaña de merluza trufada con espárragos tiernos

DULCES NAVIDEÑOS

Polvorones
Mazapanes
Surtido de turrones

HORA DEL SERVICIO: 9:30 PM
12 UVAS Y BARRA LIBRE HASTA LAS 2AM

120€

Precio por persona, IVA incluido

INFORMACIÓN Y RESERVAS

hotel.vigo@hotelbb.com - 986 220 220





Condiciones de reserva

2 CONSUMICIONES POR PERSONA
Vino, cerveza, agua, refrescos

Los platos principales deben comunicarse con 7 días
de antelación.

El pago se realizará, como mínimo, 7 días antes del
evento mediante transferencia bancaria.

Número de cuenta: ES59 2100 4904 4613 0021
1758

Como concepto: Cena Fin de Año + Nombre o
número de reserva

Si tiene alergias o intolerancias es absolutamente
necesario que nos consulte antes de efectuar su
reserva. A determinados tipos de alergias
lamentablemente no podemos adaptarnos.

No disponemos de menús vegetarianos o veganos.



INFORMACIÓN Y RESERVAS

hotel.vigo@hotelbb.com - 986 220 220

