
BALBUENA Y HUERTAS
EST. 1924
SAN JACINTO
LA NEGRITA
CONDES DE BUSTILLO
189
TETUAN 20

CENA DE NOCHEVIEJA

31 .12. 2026

Bocados de bienvenida

OSTRA CON MANZANA VERDE, APIO Y GRANIZADO DE CAVA

FALSO NIGIRI DE ATÚN CON AJOBLANCO, MANZANILLA Y ACEITUNA VERDE

MACARONS DE QUESO PAYOYO, HIGOS Y CECINA DE LEÓN

Para comenzar

ZARZUELA DE MARISCOS

Platos principales

CORVINA A LA BRASA ACOMPAÑADA DE CREMA DE COLIFLOR, PUERRO Y BEARNESA

SORBETE CASERO DE CAVA, UVA BLANCA, FLOR DE SAUCO Y LIMÓN

MAGRET DE PATO CON PURÉ DE REMOLACHA, HIGOS CARAMELIZADOS, AVELLANAS Y SALSA DE NARANJA SANGUINA

Final dulce

JARDÍN DE ALMENDRA Y FLOR DE AZAHAR

SURTIDO DE TURRONES ARTESANOS

BOCADITOS DE TOCINO DE CIELO

BOMBONES DE ARROZ CON LECHE Y CORAZÓN DE PX

Bodega

CONDE DE SAN CRISTÓBAL RESERVA ESPECIAL. D.O. RIBERA DEL DUERO

SAN AMARO SOBRE LÍAS. D.O. RIAS BAIXAS

CERVEZAS, AGUAS Y REFRESCOS

210€ / PERSONA

Condiciones de reserva y cancelación

1. Formalización de la reserva y pago

Para confirmar la reserva de la Cena de Gala de Nochevieja, será necesario abonar por adelantado el 100 % del importe del menú correspondiente al número total de comensales.
La reserva se considerará confirmada una vez recibido el pago. Hasta ese momento, no se garantizará la disponibilidad de las plazas solicitadas.

2. Política de cancelación

Las cancelaciones deberán comunicarse por escrito al hotel y se aplicarán las siguientes condiciones:
Hasta el 15 de diciembre, inclusive: devolución del 100 % del importe abonado.
Del 16 al 23 de diciembre, inclusive: devolución del 50 % del importe abonado.
A partir del 24 de diciembre: no se contempla la devolución por cancelación voluntaria, sin perjuicio de los derechos que legalmente correspondan al cliente.
En caso de circunstancias excepcionales, el hotel valorará individualmente la situación, sin perjuicio de las obligaciones legales aplicables.

3. Modificaciones del número de comensales

Cualquier modificación del número de asistentes deberá comunicarse por escrito al hotel.
Se admitirán modificaciones hasta el 23 de diciembre, sujetas a disponibilidad y a la correspondiente actualización del importe. Las reducciones de comensales comunicadas con posterioridad estarán sujetas a la política de cancelación anteriormente indicada.

4. Alergias, intolerancias y necesidades alimentarias

Los clientes deberán informar de cualquier alergia, intolerancia o necesidad alimentaria especial en el momento de formalizar la reserva y, como fecha límite, el 23 de diciembre.
El hotel confirmará previamente la viabilidad de las adaptaciones solicitadas, teniendo en cuenta las características del menú y las posibilidades de la cocina.

5. Horario y puntualidad

Se ruega a los comensales llegar puntualmente a la hora indicada para el comienzo de la cena, con el fin de garantizar el correcto desarrollo del servicio. Hora única 20:30 horas.
Cualquier circunstancia que pueda retrasar la llegada deberá comunicarse al hotel lo antes posible.

6. No presentación (no-show)

En caso de que los comensales no se presenten sin haber cancelado previamente la reserva, se aplicarán las condiciones económicas comunicadas y aceptadas durante el proceso de reserva, respetando en todo caso la normativa vigente.

7. Confirmación y aceptación de las condiciones

La realización del pago implica la aceptación de las condiciones de reserva y cancelación facilitadas previamente al cliente.
El hotel facilitará la confirmación de la reserva y el correspondiente justificante de pago.