



Hacienda los Robles

Hotel Rural-Spa&Wellness

## PAQUETES ESPECIALES FIN DE AÑO 2024

### **OPCIÓN 1: PAQUETE FIN DE AÑO + COMIDA AÑO NUEVO:**

#### **Incluye:**

Alojamiento en habitación doble 31.12.2024

#### **Cena Especial Nochevieja**

Desayuno tipo buffet día Año Nuevo

Circuito termal 60' en nuestro Spa Hacienda Los Robles

#### **Comida Especial Año Nuevo, 1 de Enero de 2025**

**Precio por persona: 290 € (10% IVA incluido)**

### **OPCIÓN 2: PAQUETE FIN DE AÑO:**

#### **Incluye:**

Alojamiento en habitación doble 31.12.2024

#### **Cena Especial Nochevieja**

Desayuno tipo buffet Año Nuevo

Circuito termal 60' en nuestro Spa Hacienda Los Robles

**Precio por persona: 250 € 10% IVA incluido**

**Información y reservas 91 856 02 00 [reservas@haciendalosrobles.com](mailto:reservas@haciendalosrobles.com)**

### Información adicional:

**Comienzo de la Cena de 21:30 h a 22:00 h**

**Suplemento Estancia en Habitación Tipo Doble superior con salón 80€ IVA Incluido.**

**Suplemento Estancia en Habitación Tipo doble superior Júnior 60€ IVA incluido.**

**Suplemento habitación DUI: 60 € IVA incluido**

**Niños bienvenidos a partir de 10 años. (Dto. del 25% de 10 a 14 años.)**

**Servicio de bar para el que lo desee después de la cena hasta las 02:00 h**

**Alojamiento noches anteriores y posteriores 10% Dto. Precio tarifa 2024**

Para acogerse a esta **Oferta Especial** debe estar señalizado con el 50% del valor total de la reserva antes del 30.11.2024 mediante cargo en tarjeta, transferencia o efectivo en nuestras instalaciones. **Después de este plazo se incrementaran un 5% los precios.**

**Cancelaciones:** Todas aquellas que se realicen antes de 15 días de la fecha se devolvería el 80% del anticipo realizado. Realizadas con menos de 15 días, no se devolverá el anticipo.

*Les esperamos!!! Felices Fiestas!*

*Feliz Año Nuevo!*



Hacienda los Robles

Hotel Rural-Spa&Wellness

## Cena Fin de Año

Martes, 31 de diciembre de 2024

### MENÚ

#### Selección de aperitivos

Jamón Ibérico de Bellota con picos y regañás artesanas  
Tartar de salmón con aguacate y mango.  
Crema de Marisco con crujiente de parmesano



Vieira en su concha con langostino  
gratinada al horno



Solomillo de Buey Wellington con setas y foie  
Salteado de espárragos trigueros y zanahorias baby



Esfera de dulce de leche con bolitas de chocolate

Uvas de la Suerte  
Café, infusiones y dulces Navideños

#### Bebidas:

Vino tinto: Quinta Carmela crianza D.O. Ribera del Duero)  
Vino blanco: Palestra D.O. Rueda  
Cava: Codorníu Brut Nature ecológico cuvée 1872  
Agua mineral.

#### Menú Infantil (De 10 a 14 años)

Jamón Ibérico de Bellota  
Crema de calabaza con crujiente de queso

Filete de Solomillo en su jugo  
Patatas panadera

Esfera de dulce de leche con bolitas de chocolate

Bebidas: refrescos, agua mineral



Hacienda los Robles

Hotel Rural-Spa&Wellness

# Comida Año Nuevo 2025

**Miércoles, 01 de enero de 2025**

## **MENÚ**

### **Aperitivos para compartir:**

Caldo de Puchero  
Surtido de croquetas caseras  
Pata de pulpo a la parrilla con crema de patata  
Ensalada de queso de cabra con setas y frutos del bosque

### **Segundos a elegir:**

*Muslito de Pularda con salsa de frutos rojos*  
*Puré de calabaza al hinojo*

o

*Bacalao confitado a las finas hierbas*  
*Tomate gratinado y patata al horno*

### **Postre:**

*Tarta de Queso al horno*

*Café y dulces Navideños*

### **Bebidas:**

Tinto: Quinta Carmela (D. O. Ribera del Duero)  
Blanco: Unai Pozo (D.O Madrid)  
Rosado: Villacerrada (D.O. Cigales)  
Agua mineral



### **Menú infantil (hasta 12 años)**

Caldo casero  
Croquetas de jamón

---

Arroz blanco con tomate, huevo frito  
y palomitas de pollo

### **Postre:**

*Brownie con helado de vainilla*

Agua Mineral y Refresco





Hacienda los Robles

Hotel Rural-Spa&Wellness