



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

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