

NH Collection Vigo

Menú Nochevieja 2024

Cóctel de bienvenida

Cubo de patata ali-oli con huevas de arenque ahumadas
Niguiri de vieira y caviar
Tataki de atún rojo con perlas de melón
Macaron de foie
Steak tartar de solomillo

Platos principales

Camarón XL
Lubina en semi ceviche con salsifi ahumado y berenjena crujiente
Crepineta de cordero confitado y foie, lámina de filo, boniato asado y parmentier
Tarta de té "El Molino" con sopa de cacao y teja de chocolate

Bodega

Vino blanco: D.O. Rías Baixas Altos de Torona, Godello
Vino Tinto: D.O. Rioja Viña Pomal 106 Barricas, Reserva
Cava: Codorníu Ars Collecta, Blanc de Blancs

Incluye :

Uvas, cotillón y barra libre con DJ
Bocaditos salados y dulces de madrugada
Chocolate con churros

EUR 250

Información y reservas: +34 986 433 643 | n.fernandez@nh-hotels.com



ANNIVERSARY

NH COLLECTION

HOTELS & RESORTS

NH Collection Vigo

Menú Infantil Nochevieja 2024

Platos principales

Chipirones fritos con mayonesa de lima

Surtido de Ibéricos

Solomillo de vaca con patatas fritas

Tarta de te "El Molino" con sopa de cacao y teja de chocolate

Bebidas

Agua, zumos y refrescos

Espumoso Champín

EUR 75

Información y reservas: +34 986 433 643 | n.fernandez@nh-hotels.com



ANNIVERSARY

NH COLLECTION

HOTELS & RESORTS