

Fin de Año

2019



FINCA & HOTEL
PALACETE DE LA OCHAVA





Cóctel de Fin de Año

Jamón ibérico 100% bellota cortado a cuchillo

Queso manchego artesano D.O.P.

Lips de foie de oca y fresas de Aranjuez

Pulpo a la brasa en cremoso de patata y pimentón

Esférico de gin-tonic y aire de lima

Dado de salmón ahumado con cítricos y eneldo

Conitos de txangurro y alioli de ajo negro

Rolls de langostino y albahaca con mayonesa de kimchi

Croquetas caseras de ibérico puro y salmorejo

Mini albóndigas de faisán en salsa perigourdine

Rabas de bogavante en gambón crujiente

Pincho de vaca rubia gallega y pimientos del país





Menú Nochevieja 2019

Aperitivo

*Crema templada de carabineros y cigalitas
sobre su tartar en timbal*

Entrante

*Rodaballo en salsa meniere con
almejas y verduritas baby
Sorbete de limón Möet Chandon*

Principal

*Tournedó de vaca nacional a la parrilla,
lascas de foie, patatitas y salsa de Oporto*

Postres

Nuestras mejores creaciones dulces del Palacete

Bodega

*Blanco verdejo D.O. rueda
Tinto Vega Izán D.O. Rueda
Cava brut Parés Baltá
Café, y tejas, Uvas de la buena suerte*



Sergio Ruiz (Chef Ejecutivo)



Menú Infantil Nochevieja 2019

Aperitivo

Jamón ibérico bellota 100% cortado a cuchillo

Croquetas caseras

Calamares a la Ochava

Mini pizza de beicon y quesos

Principal

Chuletillas de cordero lechal a la brasa con patatas fritas

Postres

Brownies de chocolate con helado de vainilla y cookies

Bodega

Refrescos variados, aguas

Tejas, Uvas de la buena suerte



Sergio Ruiz (Chef Ejecutivo)



FINCA & HOTEL PALACETE DE LA OCHAVA

Tarifas Fin de Año 2019

Cóctel de Fin de Año

Cena de Gala,

Cotillón y Baile

Barra Libre PREMIUM

Recena Nocturna,

Ludoteca

Alojamiento y Desayuno

Check Out hasta las 15:00

240,00 € Adulto

100 € Infantil *

** Infantil hasta 12 años y en habitación compartida*

Teléfono de reservas

91 876 10 20

eventos@laochava.com





Condiciones de estancia y reservas

Fin de año 2019

Check in día 31-12-2019 a partir de las 15:00

Comienzo cóctel de fin de año a las 20:30

Horario desayuno del día 1 de enero de 09:00-12:00.

Check out día 1 de enero hasta las 15:00

La reserva se confirmará con el abono del 50% del total de la estancia, el 50% restante deberá abonarse antes del día 1 de diciembre de 2019.

La cancelación de la reserva supone un cargo del 100% de la estancia.

Teléfono de reservas

91 876 10 20

eventos@laochava.com



*Teléfono de reservas
91 876 10 20
eventos@laochava.com*



Telefone de reservas
91 876 10 20
eventos@laochava.com



*Teléfono de reservas
91 876 10 20
eventos@laochava.com*