ALVA VALLEY HOTEL

★★★★

Nochevieja

2026 / 2027

PROGRAMA DE DOS NOCHES

Celebración de Año Nuevo

Pasas de la suerte.

Copa de Champagne Benoît.

Música y Fiesta

Dos noches de alojamiento, cena especial de Nochevieja, celebración y brunch de Año Nuevo.

Cena de Nochevieja

31 de diciembre de 2026

BIENVENIDA

Mini tartaletas de paté de perdiz con un toque de compota de higo.

ENTRANTE

Crema fina de puerro con picatostes y gotas de aceite de oliva virgen extra.

Vino Pavina Blanco Verdejo Duero.

PESCADO

Zarzuela de rodaballo y rape.

Vino Pavina Blanco Verdejo Duero.

SORBETE

Sorbete refrescante de limón al cava.

CARNE

Pato confitado con puré de castañas y dulce de fresa.

Vino Pavina Tinto Pinot Noir.

POSTRE

Tarta cremosa de queso.

Brunch de Año Nuevo

1 de enero de 2027 · De 10:30 a 13:30

EN LA MESA

Fruta fresca
Zumo de naranja natural
Selección de cafés
Yogur casero
Tabla de quesos
Embutidos ibéricos de Salamanca
Montaditos
Pan, cruasanes y bizcochos caseros
Bolo-rei
Cóctel Mimosa
Espumoso

PLATOS CALIENTES

Huevos fritos
Tortilla española y francesa
Minihamburguesas con queso cheddar
Ensalada César
Tortitas

ALVA VALLEY HOTEL

★★★★

Estancia y precios

Programa de dos noches
Precios por persona en habitación doble.

Habitación	Por persona	Total para dos personas
Junior Suite	340 €	680 €
Deluxe Terrace	320 €	640 €
Deluxe Balcony	290 €	580 €
Classic Balcony	270 €	540 €

Incluye dos noches de alojamiento, cena especial del 31 de diciembre,
celebración de Año Nuevo y brunch del 1 de enero.

Reservas

info@alvavalleyhotel.com
+351 968 358 625