



*Feliz Año*



EN LA MEJOR COMPAÑÍA, DE NUESTRA MANO

*Hotel Olimpa*

**31 DE DICIEMBRE DE 2024**



# Nuestro Timming



**20:30H**

Les damos la bienvenida a nuestro Cotillón con aperitivos y Barra Libre de Primeras Marcas en la Proa y cafetería.



**21:30H**

Cena de Gala con nuestra primera sorpresa: Una increíble y original puesta en escena. Se ruega puntualidad para llegar a tiempo a las uvas



**00:00H**

Conexión Puerta del Sol con Uvas, Campanadas; comienza el Cotillón, que incluye:

-  Animación en directo
-  Photomatón 360º
-  Glitter Bar
-  Candy Bar
-  Sunset Audiovisuales a cargo de la música, hasta las 05:00 A.M.
-  Barra Libre de Primeras Marcas
-  Primer desayuno del 2025: churros con chocolate



# Menú de Gala

*Adulto*

## APERITIVO

Jamón Ibérico Partido a Cuchillo  
\*\*\*

Salmón Noruego Marinado en Casa con Germinados y Aceite de  
Eneldo  
\*\*\*

Salpicón de Langostino Fresco de Sanlúcar

## MARISCO

Gambas Frescas de Punta Umbría a la Plancha  
\*\*\*

Langosta del Cantábrico Cocida (+-450gr)

## CAMBIO DE SABOR

Sorbete de Fruta de la Pasión con Hierbabuena

## CARNE

Solomillo al Pedro Ximénez con Foie de las Landas y Alcachofa  
Ecológica Confitada

## POSTRE

Degustación de Milhojas de Torrelavega y Dulces Navideños con  
Helado de Turrón

## BODEGA

Tinto Rioja Viña Real Reserva Especial  
Blanco Albariño Paco&Lola  
Cava Freixenet Brut Barroco

175€/persona +  
10%iva



# Menú de Año Nuevo

*Adulto*

## ENTRANTE

Sopa de Gallina Vieja de Güemes

## PESCADO

Lomos de Merluza de Anzuelo al Pil Pil de pimiento rojo de Isla

## CAMBIO DE SABOR

Helado de Queso de Las Garmillas  
con dados de Fresa

## CARNE

Asado Tradicional de Cordero Lechal

## POSTRE

Torrija de Navidad al Licor de las Guindas

## BODEGA

Tinto Rioja Reserva  
Rosado Mateus Rosé  
Blanco Albariño  
Café & Orujo de Liébana

*80€/persona +  
10%iva*



Para los más peques...



2025

## MIENÚ FIN DE AÑO Infantil

Artesanía de Sabores Navideños

Jamón Ibérico Partido a Cuchillo

\*\*\*

Gambas Frescas de Punta Umbría Cocidas

\*\*\*

Carrusel de Fritos Selectos Variados

\*\*\*

Almejas a la Marinera

\*\*\*

Escalopines de Solomillo con Guarnición

\*\*\*

Degustación de Milhojas de Torrelavega y Dulces Navideños con Helado de Turrón

12 Uvas de la Suerte *85€/persona +  
10%iva*

## MIENÚ AÑO NUEVO

Sopa de Letras

\*\*\*

Hamburguesa Casera de Vaca Roja con Nuggets y Patatas Chips

\*\*\*

*45€/persona + Torrija de Navidad  
10%iva*

# Precios Fin de Año

## 2024

CENA DE FIN DE AÑO + COTILLÓN + BARRA LIBRE  
+ CHOCOLATADA + HABITACIÓN DOBLE CON  
DESAYUNO: 262,50€/persona + 10% IVA

SUPLEMENTO 3ª PERSONA EN ALOJAMIENTO Y  
DESAYUNO: 55€/persona + 10% IVA

CENA DE GALA ADULTO + COTILLON: 175€/persona + 10% IVA

CENA FIN DE AÑO INFANTIL : 85€/persona + 10% IVA

MENU DE AÑO NUEVO ADULTO: 80€/persona + 10% IVA

MENU DE AÑO NUEVO INFANTIL: 45€/persona + 10% IVA

Fecha limite de inscripción 22 de diciembre.

Para garantizar su reserva, se ha de realizar un depósito de 50€/persona mediante tarjeta de crédito, transferencia o físicamente en el hotel.

En caso de cancelación con menos de 10 días de antelación o no asistencia, el importe correspondiente al depósito no será reembolsable.

Menú infantil menores de 15 años.

# Contacto



TELEFONO: 942 679 332



WHATSAPP : 616 201 751



EMAIL: [olimpo@hotelesdecantabria.com](mailto:olimpo@hotelesdecantabria.com)



INSTAGRAM: [hotelolimpo.isla](https://www.instagram.com/hotelolimpo.isla)





*Feliz Año*



*Hotel Olimpa*

