

Una Nochevieja especial que te alegrarás de haber vivido.



Despide este 2024 agradeciendo todas las sonrisas que te ha regalado y recibe el 2025 con actitud positiva. Hazlo abrazando momento únicos de felicidad.

¡Amanece en Asturias el 1 de enero!

Estancia en habitación doble ASTUR.

- Cóctel en THE GREEN Restaurante Lounge con música en vivo.
- Gran Cena de Gala
- Retransmisión de las campanadas y uvas de la suerte.
- Cotillón, fiesta con DJ y barra libre.
- Chocolate con churros.
- Atenciones especiales de fin de año.
- Brunch especial de Año Nuevo.
- Un circuito hidrotermal por persona (imprescindible reserva previa)

Desde **364€*** por persona y noche.

ARTIEM
artiemhotels.com

Los
mejores
»Ho, Ho,
Hoteles
para el
mundo

Menú Nochevieja

THE GREEN RESTAURANTE LOUNGE

CÓCTEL DE BIENVENIDA CON MÚSICA EN VIVO

CORTE DE JAMÓN

MESA DE QUESOS AITOR VEGA

ESTACIÓN DE OSTRAS Y CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

MINI HOJALDRE RELLENO DE PITU CALEYA

CUCHARITA DE SALPICÓN DE PESCADO DE ROCA

CROQUETAS CREMOSAS RELLENAS DE CENTOLLO DEL CANTÁBRICO

CHUPITO DE GAZPACHO DE FRAMBUESA

Las reservas se formalizarán con el prepagado del 40% del total. Cualquier reserva de este tipo podrá sufrir una cancelación sin cargo hasta una semana antes de la celebración de la cena. A partir del citado día, el cliente tendrá que asumir el total del importe.

Menú Nochevieja

THE GREEN RESTAURANTE LOUNGE

SERVIDO EN MESA

ENSALADA DE MANGO A LA BRASA, AGUACATE, CECINA DE LEÓN Y BURRATA CON
VINAGRETA DE MIEL

CARPACCIO DE BOGAVANTE CON SU ESENCIA EN CALDO

SORBETE DE MANZANA Y CAVA

RACK DE "CABRITUO BERMÉYU" CON COSTRA DE ALMENDRA Y HIERBAS PROVENZALES
COULANT DE PISTACHO Y NUBE DE CACAO

BODEGA

D.O. RÍAS BAIXAS FILLABOA | VINO BLANCO

D.O.C. RIOJA MURUA RESERVA | VINO TINTO

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

COTILLÓN, FIESTA CON DJ Y BARRA LIBRE (HASTA LAS 04:00H)
FIN DE FIESTA CON CHOCOLATE CON CHURROS

200€ POR PERSONA - IVA INCLUIDO

Las reservas se formalizarán con el prepagado del 40% del total. Cualquier reserva de este tipo podrá sufrir una cancelación sin cargo hasta una semana antes de la celebración de la cena. A partir del citado día, el cliente tendrá que asumir el total del importe.

Brunch Año Nuevo

THE GREEN RESTAURANTE LOUNGE

ESTACIÓN DE QUESOS ASTURIANOS Y EMBUTIDOS

ESTACIÓN INTERNACIONAL

ESTACIÓN DE DULCES

SERVIDO EN MESA

HUEVOS BENEDICTINOS

MINI ENSALADA CAPRESE

TORTILLA DE PATATA CON FLOR DE JAMÓN Y TRUFA RALLADA

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

CANUTILLOS DE TRIGO RELLENOS DE QUESO CREMOSO Y SALMÓN AHUMADO

CAZUELITA DE ARROZ CON PITU

CHIPIRONES CON CEBOLLA CARAMELIZADA SOBRE MILHOJA DE PATATA

PAN BAO RELLENO DE CARRILLERA DE TERNERA "GANADERÍA NACHÓN"

NIDO DE HUEVO DE CODORNIZ CON TIERRA IBÉRICA

BODEGA

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

59€ POR PERSONA ALOJADA EN EL HOTEL - IVA INCLUIDO
65€ POR PERSONA NO ALOJADA EN EL HOTEL- IVA INCLUIDO

Las reservas se formalizarán con el prepagado del 40% del total. Cualquier reserva de este tipo podrá sufrir una cancelación sin cargo hasta una semana antes de la celebración de la cena. A partir del citado día, el cliente tendrá que asumir el total del importe.